UNOLD®

ASIA FONDUE

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48746

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48746
Stand: März 2015 /nr

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr
Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48746

Technische Daten 8
Symbolerklärung.....8
Sicherheitshinweise 8
In Betrieb nehmen.....11
Bedienen - fonduefunktion 12
Bedienen - Grillfunktion 13
Reinigen und Pflegen.....14
Rezepte für Fondue 15
Rezepte für Fondue-Einlagen 17
Rezepte für die Grillplatte 18
Rezepte für Dips und Saucen.....18
Zutaten der Asiatischen Küche.....19
Garantiebestimmungen 21
Entsorgung / Umweltschutz 21
Informationen für den Fachhandel.....21
Service-Adressen 22

Instructions for use Model 48746

Technical Specifications.....23
Explanation of symbols.....23
Safety Information 23
Preparing the appliance for operation 26
Operation - Fondue function 26
Operation - Grill function.....27
Cleaning and Care 28
Recipes For the fondue 29
Recipes for Fondue side dishes.....31
Recipes For the grill.....32
Recipes for Dips and sauces 32
Ingredients in Asian cuisine.....33
Guarantee Conditions.....35
Waste Disposal /
Environmental Protection 35
Service 22

Notice d´utilisation Modèle 48746

Spécification technique 36
Explication des symboles.....36
Consignes de sécurité 36
Mise en service.....39
Utilisation - Fonction fondue 39
Utilisation - Fonction grill.....41
Nettoyage et entretien.....42
Recettes Pour fondue.....42
Recettes pour variantes de fondues 44
Recettes Pour le grill.....45
Recettes pour dips et sauces 45
Ingrédients de la cuisine asiatique 46
Conditions de Garantie.....48
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement.....48
Service 22

Gebruiksaanwijzing Model 48746

Technische gegevens 49
Verklaring van de symbolen.....49
Veiligheidsinstructies 49
In gebruik nemen 52
Bedienen - Fonduefunctie 52
Bedienen - Grillfunctie.....54
Reiniging en onderhoud 54
Recepten voor fondue 55
Recepten voor ingrediënten voor fondue....57
Recepten voor de grillplaat 58
Recepten voor dips en sausjes 58
Ingrediënten van de aziatische keuken.....59
Garantievoorwaarden.....60
Verwijderen van afval /
Milieubescherming 60
Service 22

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48746

Dati tecnici 61
Significato dei simboli 61
Avvertenze di sicurezza 61
Messa in funzione.....64
Comando - Funzione fonduta 64
Comando - Funzione grill.....65
Pulizia e cura 66
Ricette per fonduta.....67
Ricette da mettere nella fonduta 69
Ricette per la piastra grill 69
Ricette per intingoli e salse 70
Ingredienti della cucina asiatica.....71
Norme die garanzia.....72
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 72
Service 22

Manual de instrucciones Modelo 48746

Datos técnicos 73
Explicación de los símbolos 73
Indicaciones de seguridad 73
Poner en servicio 76
Manejo - Función de fondue 76
Manejo - Función de parrilla 78
Limpieza y Cuidado 79
Recetas para fondue 79
Recetas para guarniciones de fondue.....81
Recetas para la bandeja de la parrilla 82
Recetas para condimentos y salsas.....82
Ingredientes de la cocina asiática.....83
Condiciones de Garantia.....85
Disposición/Protección del
medio ambiente 85
Service 22

Návod k obsluze Modelu 48746

Technické údaje 86
Vysvětlení symbolů.....86
Bezpečnostní pokyny.....86
Uvedení do provozu 89
Obsluha - Funkce fondue.....89
Obsluha - Funkce grilování 90
Čištění a péče 91
Recepty na fondue.....91
Recepty kousky na fondue 93
Recepty na grilovací desku 94
Recepty dipy a omáčky.....94
Přísady asijské kuchyně.....95
Záruční podmínky.....96
Likvidace / Ochrana životného prostředí 96
Service 22

Instrukcja obsługi Model 48746

Dane techniczne.....97
Objaśnienie symboli.....97
Wskazówki bezpieczeństwa 97
Uruchomienie.....100
Obsługa - funkcja fondue.....100
Obsługa – funkcja grillowania.....101
Czyszczenie i konserwacja 102
Przepisy na fondue 103
Przepisy na wkładki do fondue 103
Przepisy na płytę grillową 104
Recepty dipy a omáčky.....104
Warunki gwarancji.....105
Utylizacja / ochrona środowiska.....105
Service 22

EINZELTEILE

D **Ab Seite 8**

1	Deckel
2	Grillplatte
3	Topf
4	Heizbasis
5	Schalter und Kontrollleuchte Grill
6	Kontrollleuchte EIN/AUS
7	Schalter und Kontrollleuchte Fondue
8	Fondue-Körbchen
9	Fondue-Gabeln

GB **Page 23**

1	Lid
2	Grill plate
3	Pot
4	Heating base
5	“Grill” switch and indicator lamp
6	ON/OFF indicator lamp
7	“Fondue” switch and indicator lamp
8	Fondue baskets
9	Fondue forks

EINZELTEILE

F **Page 36**

1	Couvercle
2	Plaque du grill
3	Bassine
4	Base chauffante
5	Interrupteur et voyant de contrôle «Grill»
6	Voyant de contrôle MARCHE / ARRÊT
7	Interrupteur et voyant de contrôle «Fondue»
8	Paniers à fondue
9	Fourchettes à fondue

NL **Pagina 49**

1	Deksel
2	Grillplaat
3	Pan
4	Verwarmingsbasis
5	Schakelaar en controlelampje „Grill“
6	Controlelampje AAN/UIT
7	Schakelaar en controlelampje „Fondue“
8	Fondue-mandjes
9	Fondue-vorkjes

I **Pagina 61**

1	Coperchio
2	Piastra grill
3	Pentola
4	Base scaldante
5	Interruttore e spia di controllo „grill“
6	Spia di controllo ON/OFF
7	Interruttore e spia di controllo „fonduta“
8	Cestelli per fonduta
9	Forchettine per fonduta

E **Página 73**

1	Tapa
2	Placa de la parrilla
3	Olla
4	Base calefactora
5	Interruptor y luz de control „Grill“
6	Luz de control CONECTADO/ DESCONECTADO
7	Interruptor y luz de control „Fondue“
8	Cestas de fondue
9	Tenedores de fondue

CZ **Strany 86**

1	Poklice
2	Grilovací deska
3	Hrnec
4	Topná základna
5	Spínač a světelná kontrolka „Grill“
6	Kontrolka ZAP/VYP
7	Spínač a světelná kontrolka „Fondue“
8	Košíky na fondue
9	Vidličky na fondue

PL **Strany 97**

1	Klapa
2	Płyta grillowa
3	Garnek
4	Podstawę
5	Lampka kontrolna/Wyłącznik „Grill“
6	Lampka kontrolna ON/OFF
7	Lampka kontrolna/Wyłącznik „Fondue“
8	Misek do fondue
9	Widelców do fondue

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48746

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1350 W + 600 W, 230 V~, 50 Hz
Maße:	Ca. 32,5 x 41,5 x 22 cm
Zuleitung:	Ca. 150 cm
Gewicht:	Ca. 3,6 kg
Ausstattung:	Abnehmbare Grillplatte, Fondue- und Grillfunktion getrennt schaltbar, 2-Stufenschalter für Fonduefunktion, Glasdeckel, Fonduetopf aus Edelstahl
Zubehör:	6 farbig markierte Fondue-Gabeln, 6 Fondue-Körbchen, Bedienungsanleitung

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Das Gerät an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort aufbewahren.
4. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.

6. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
7. Die Heizbasis und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
8. Die Heizbasis darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
9. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
10. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
11. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
12. Benutzen Sie das Asia Fondue stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
13. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
14. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
15. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt ist und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
16. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
17. Verwenden Sie das Asia Fondue nur in Innenräumen.
18. Decken Sie die Grillplatte während des Betriebs niemals mit Aluminiumfolie oder anderen Materialen ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
19. Schützen Sie ggf. den Tisch, um Beschädigungen durch herunter spritzendes Fett oder Flüssigkeit zu verhindern.
20. Das Fondue ist nur für Brühe oder Wasser geeignet, benutzen Sie kein Fett oder Öl!
21. Das Äußere des Gerätes wird während des Betriebs sehr heiß - Verbrennungsgefahr!
22. Berühren Sie die Grillplatte nicht, solange diese noch

heiß ist – Verbrennungsgefahr!

23. Das Gerät, solange es heiß ist, nur an den Handgriffen anfassen. Verwenden Sie dabei Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
24. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
25. Auf die Heizbasis dürfen nur der mitgelieferte Topf und die mitgelieferte Grillplatte gesetzt werden, niemals für andere Zwecke nutzen.
26. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
27. Benutzen Sie den Topf niemals auf anderen Geräten, einem Herd o. ä., um Beschädigungen zu vermeiden.
28. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
29. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
30. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
31. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
32. Wischen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
33. Reinigen Sie alle anderen Teile mit Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugegeben haben.
34. Den Topf, den Deckel, die Fonduegabeln und die Fonduekörbchen können Sie bei Bedarf auch in der Spülmaschine reinigen.
35. Das Gerät muss vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.
36. Bewahren Sie das vollständig getrocknete Asia Fondue an einem trockenen und sicheren Ort auf, um es vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.
37. Berühren Sie die Grillplatte nicht, solange diese noch

heiß ist – Verbrennungsgefahr!
38. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
39. Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
40. Ziehen Sie die Zuleitung aus der Dose am Gerät.
41. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
42. Zur Reinigung der Grillplatte verwenden Sie am besten warmes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben. Sie können die Grillplatte jedoch auch in der Spülmaschine reinigen.

VORSICHT:
Bitte beachten Sie, dass das Gerät sehr heiß werden kann – Verbrennungsgefahr! Halten Sie insbesondere Kinder vom Gerät fern.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Befestigen Sie den Deckelgriff mit der mitgelieferten Schraube am Glasdeckel. Stecken Sie dazu die Unterlegscheibe auf die Schraube. Positionieren Sie nun den Griff und den schwarzen Ring auf dem Deckel und drehen an der Unterseite des Deckels den Griff mit der Schraube fest.
4. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

5. Schließen Sie nun die Zuleitung an.
6. Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind und das Gerät stabil steht.
7. Schließen Sie das Gerät mittels der Zuleitung an das Stromnetz (230 V~, 50 Hz) an.

BEDIENEN - FONDUEFUNKTION

1. Stellen Sie die Heizbasis auf eine geeignete, ebene Fläche.
2. Füllen Sie den Topf mit mindestens 1,5 Liter Brühe. Achten Sie darauf, nicht zu viel Brühe einzufüllen, damit diese nicht überkochen kann. Sie dürfen maximal 2 Liter Brühe in den Topf füllen.

Verwenden Sie bitte kein Fett oder kein Öl für das Fondue. Das Gerät ist ausschließlich für „asiatisches“ Fondue mit Brühe geeignet.

3. Stellen Sie den Topf auf die Basis.
4. Legen Sie die Grillplatte auf die Heizbasis. Auch wenn Sie die Grillfunktion nicht nutzen möchten, muss die Grillplatte aufgelegt sein, damit die Heizbasis vor Flüssigkeitsspritzern geschützt ist.
5. Schließen Sie die Zuleitung am Gerät an.
6. Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz (Wechselstrom, 230 V~, 50 Hz) an.
7. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf und bleibt solange an, bis Sie das Gerät wieder vom Stromnetz trennen.
8. Wählen Sie an den Schaltern die gewünschte Funktion aus:
   „Fondue“ um das Gerät als Fondue zu nutzen
   - Stufe I zum Warmhalten
   - Stufe II zum Erwärmen der Brühe
   - Stufe 0 zum Ausschalten der Fonduefunktion
9. Erwärmen Sie die Brühe ca. 20 Minuten. Wenn Sie die Brühe auf dem Herd frisch zubereitet haben und diese noch heiß ist, verkürzt sich diese Zeit entsprechend.
10. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die benötigten Zutaten vor. Wir empfehlen ca. 200 bis 250 g Fleisch oder Fisch pro Person. Um es besser in hauchdünne Scheiben zu schneiden, legen Sie das Fleisch 2 bis 3 Stunden vorher in den Gefrierschrank.
11. Während Sie die Brühe aufwärmen, können Sie den Deckel auf dem Gerät lassen, sofern Sie die Grillfunktion nicht nutzen. Beim Fondue zubereiten darf der Deckel jedoch nicht auf das Gerät gesetzt werden.
12. Die Flüssigkeit soll nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise sieden. Daher bei Bedarf den Schalter auf Stufe I stellen.

13. Mit den Fondue-Gabeln können Sie die gewünschten Zutaten nun in die Flüssigkeit tauchen.
14. Garen Sie Fleischstücke ca. 3 bis 4 Minuten. Ebenso können Sie auch festfleischigen Fisch, Shrimps, Wan-Tans oder Gemüse (Chinakohl, Brokkoli, Möhren usw.) in der Brühe garen. Feste Gemüsesorten wie Möhren müssen eventuell vorher kurz blanchiert werden, damit diese in der Brühe schneller gar werden.
15. Alternativ können Sie die Zutaten in die Brühe geben und nach einiger Zeit mit den Fondue-Körbchen aus der Brühe herausfischen.
16. Es kann vorkommen, dass Flüssigkeit herunter tropft. Schützen Sie daher ggf. den Tisch, um Beschädigungen der Oberfläche durch herunter tropfende Flüssigkeit zu verhindern.
17. Wenn Sie das Fondue beenden möchten, schalten Sie den Fondueschalter auf „O“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
18. Ziehen Sie dann den Gerätestecker vom Gerät ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

BEDIENEN - GRILLFUNKTION

1. Stellen Sie die Heizbasis auf eine geeignete, ebene Fläche.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
3. Ölen Sie die Grillplatte leicht mit einem handelsüblichen, hitzebeständigen Öl (z. B. Sonnenblumenöl) ein.
4. Stellen Sie den Topf auf die Heizbasis.
5. Legen Sie die Grillplatte auf die Heizbasis.
6. Schließen Sie die Zuleitung am Gerät an.
7. Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz (Wechselstrom, 230 V~, 50 Hz) an.
8. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf und bleibt solange an, bis Sie das Gerät wieder vom Stromnetz trennen.
9. Wählen Sie an den Schaltern die gewünschte Funktion aus:
   „Grill“ um die Grillfunktion zu nutzen
   - Stufe I zum Heizen der Grillplatte
   - Stufe 0 zum Ausschalten der Grillfunktion
10. Lassen Sie die Grillplatte für ca. 5 Minuten vorheizen, um ein optimales Grillergebnis zu erzielen.
11. Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.
12. Achten Sie bitte darauf, zum Rühren und Wenden auf der Grillplatte nur Holz- oder Kunststoffbesteck zu verwenden. Verwenden Sie bitte keine Löffel, Messer

oder Gabeln aus Metall. Diese können die Grillplatte zerkratzen.
13. Um ein optimales Grillergebnis zu erzielen, wenden Sie das Grillgut regelmäßig.
14. Wichtig: Wenn Sie die Grillfunktion nutzen, decken Sie das Gerät nicht mit dem Deckel ab!
15. Eingefrorenes Grillgut sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein.
16. Bitte decken Sie die Grillplatte nicht komplett mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden. Sie können aber in Aluminiumfolie eingewickeltes Grillgut, wie z. B. Kartoffeln, auf der Grillplatte zubereiten.
17. Es kann vorkommen, dass beim Grillen Fett herunter tropft. Schützen Sie daher ggf. den Tisch, um Beschädigungen der Oberfläche durch herunter tropfendes Fett zu verhindern.
18. Wenn Sie das Grillen beenden möchten, schalten Sie den Grillschalter auf „O“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
19. Ziehen Sie dann die Zuleitung vom Gerät ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

REINIGEN UND PFLEGEN

Reinigen des Gerätes

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

1. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
2. Wischen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
3. Reinigen Sie alle anderen Teile mit Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugegeben haben.
4. Den Topf, den Deckel, die Fonduegabeln und die Fonduekörbchen können Sie bei Bedarf auch in der Spülmaschine reinigen.
5. Das Gerät muss vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.
6. Bewahren Sie das vollständig getrocknete Asia Fondue an einem trockenen und sicheren Ort auf, um es vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

Reinigen der Grillplatte

Berühren Sie die Grillplatte nicht, solange diese noch heiß ist – Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Ziehen Sie die Zuleitung aus der Dose am Gerät.

7. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
8. Zur Reinigung der Grillplatte verwenden Sie am besten warmes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben. Sie können die Grillplatte jedoch auch in der Spülmaschine reinigen.

REZEPTE FÜR FONDUE

Asiatische Hühnerbrühe

Für 4 bis 6 Personen

1 Suppenhuhn, ca. 2,5 kg, 1 Bund Suppengrün, 50 g Ingwer, 5 bis 6 Stangen Zitronengras, 1 Zwiebel, Lorbeerblätter, weiße Pfefferkörner, ca. 150 ml Reiswein, Koriandergrün, Salz,

Das Huhn kalt abspülen und in einem großen Topf mit ca. 5 l Wasser bedecken. Aufkochen lassen, ab und zu den Schaum mit einem Schaumlöffel abnehmen.

Das Suppengrün putzen und in Stücke schneiden, Ingwer schälen und würfeln. Das Zitronengras ebenfalls waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Vom Koriandergrün, dem Zitronengras und den Lorbeerblättern etwas zurücklegen, den Rest zusammen mit den Gewürzen, der Zwiebel und dem Reiswein in den Topf geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag das Huhn aus der Brühe nehmen, die Brühe durch ein Sieb geben und in den Fonduetopf geben. Das restliche Zitronengras, Koriandergrün und 1 bis 2 Lorbeerblätter dazugeben und aufkochen lassen. Sollte die Brühe während des Fondue zu stark einkochen, können Sie etwas heißes Wasser dazu geben.

Fondue Chinoise

Für 4 bis 6 Personen

Je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Geflügelleber, Kalbsnieren, Seezungenfilet, Hummerkrabben (roh, geputzt, evtl. TK) 125 g Glasnudeln, 125 g Blattspinat, 125 g Staudensellerie, 125 g Möhren, ca. 2 l Hühnerbrühe, 4 EL trockener Sherry oder Weißwein, 2 Eier

Fleisch, geputzte Innereien und Fisch in dünne Scheiben schneiden. Krabben ggf. auftauen lassen. Glasnudeln ca. 10 Min. in warmen Wasser einweichen. Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren und Sellerie

putzen und in Scheiben schneiden. Eier verquirlen. Zutaten in getrennten Schüsseln anrichten. Hühnerbrühe mit Sherry auf höchster Stufe auf dem Fondue erhitzen. Sobald die Brühe heiß ist, auf kleine Stufe zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Fleisch, Fisch, Innereien und Gemüse und in der Brühe garen. Bei Bedarf zwischendurch etwas Brühe nachfüllen. Servieren Sie dazu Fonduesaucen, z. B. Currysauce oder Cocktailsauce oder eine süßsaure chinesische Sauce. Zum Abschluss die eingeweichten Glasnudeln, das restliche Gemüse und die verquirlten Eier in die Brühe geben.

Japanisches Garnelen-Fondue

Für 4 bis 6 Personen

800 g Garnelen (Darm entfernen, schälen und garen), 1/8 l Limettensaft, 150 ml Sojasauce, 5 Shiitake-Pilze, 250 g Tofu,125 g Blattspinat, 150 g Möhren, 150 g Champignons, 1 Bund Lauchzwiebeln, ca. 1 l Fischfond aus dem Glas

Garnelen mit dem Zitronensaft beträufeln und 1 Stunde marinieren lassen. Shiitake-Pilze für 30 Minuten in heißem Wasser einweichen, Tofu in Würfel schneiden. Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren schälen und in Scheiben schneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren. Lauchzwiebeln waschen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Champignons mit einem Küchentuch abreiben.

Shiitake-Pilze abgießen, zusammen mit dem vorbereitetem Gemüse auf einer Platte anrichten. Den Fischfond zusammen mit ca. 1 l Wasser im Fonduetopf. und auf der Heizbasis auf Stufe II erhitzen, dann auf Stufe I zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Gemüse hineingeben und garen lassen.

Dazu Dips und Saucen nach Wunsch.

Fisch-Fondue

Für 4 bis 6 Personen

Ca. 1.000 g festfleischige Fischfilets wie z. B. Lachs, 4 Garnelen (Darm entfernen und schälen), 5 EL Zitronensaft, ca. 1,5 bis 2 l Fischbrühe, evtl. Weißwein zum Abschmecken

Den Fisch kalt abwaschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Fischwürfel und die Garnelen mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Brühe in den Fonduetopf geben, nach Geschmack etwas Weißwein zufügen. Auf der Heizbasis auf Stufe II erhitzen, dann auf Stufe I zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Die Fischwürfel und Garnelen in der Brühe garen lassen. Reis als Beilage reichen. Dazu passt z. B. der Zitronendip.

Vegetarisches Fondue

Für 4 bis 6 Personen

Brühe: 5 Frühlingszwiebeln, 400 g Möhren, 400 g Rettich (schwarz), 1 Sternanis, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 5 bis 10 g Ingwer (frisch), Salz, Sojasauce

Fonduezutaten: 2 Stangen Lauch, 500 g Champignons oder andere Pilze nach Belieben, 500 g Blattspinat, 500 g Brokkoli

Für die Brühe das Gemüse putzen und klein schneiden. In einem Topf 1,5 l Wasser aufkochen, Gemüse, Sterna-

nis und den Pfeffer dazugeben, ca. 2 Stunden sieden lassen. Die Brühe durch ein Sieb geben und mit der Sojasauce und Salz abschmecken.

Den Lauch putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden, die Champignons mit einem Küchentuch abreiben und halbieren. Spinat waschen. Brokkoli kurz in kochendem Wasser blanchieren. Die Brühe in den Fonduetopf geben und auf der Heizbasis auf Stufe II erhitzen, dann auf Stufe I zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Bei Bedarf etwas Brühe nachgießen. Gemüse darin garen lassen.

Dazu Dips und Saucen nach Wunsch.

Wein-Fondue

Für 4 bis 6 Personen

500 g Fleisch nach Wunsch, z. B. Puten- oder Entenbrust, Kalbslende, 500 g Pilze nach Wunsch, 1 l halbtrockener Weißwein, 1 l Geflügelbrühe

Das Fleisch in Streifen schneiden. Die Pilze mit einem Küchentuch abreiben und in Stücke schneiden. Den Wein mit der Brühe in den Fonduetopf geben und auf der Heizbasis auf Stufe II erhitzen, dann auf Stufe I zurückschalten, so dass die Flüssigkeit nur noch leicht siedet. Fleisch und Pilze darin garen lassen. Dazu passt Stangenweißbrot und z. B. ein Joghurt-Kräuter-Dip oder ein Preiselbeer-Sahne-Dip.

REZEPTE FÜR FONDUE-EINLAGEN

Garnelen-Bällchen

Für ca. 25 Stück

30 Garnelen, ohne Kopf, Darm und Schale entfernen, 1 EL geschälter Sesam, 1 Frühlingszwiebel, 1 EL Sesamöl, 1 TL Speisestärke, Salz, Pfeffer, abgeriebene Schale einer Zitrone

Garnelen fein hacken, den Sesam ohne Fettzugabe in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Frühlingszwiebel waschen und ebenfalls fein hacken. Alle Zutaten vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Zu Kugeln formen. Kalt stellen. Zum Fondue anrichten und in die Brühe geben, Garzeit ca. 3 Minuten.

Wan Tans

Für 25 Stück

25 TK-Wan-Tan-Blätter, 200 g Schweinefilet, 400 g TK-Blattspinat, 100 g Champignons, 20 g Frühlingszwiebeln, 1 rote Pfefferschote, 1 EL Sesamöl, 1 EL Sojasauce, abgeriebene Schale einer Zitrone oder Limette, 1 bis 2 EL Speisestärke, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Die Wan-Tan-Blätter auftauen lassen. Fleisch fein würfeln und durch einen Fleischwolf, z. B. den UNOLD® Fleischwolf 78131, drehen. Spinat fein hacken. Stiele der Pilze entfernen, die Hüte ebenfalls fein hacken. Pfefferschote putzen, halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln, ebenso die Frühlingszwiebel fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Spinat, Pilze, Pfefferschote und Zwiebel andünsten. Mit der Sojasauce ablöschen und etwas einkochen lassen. Abkühlen.

Das durchgedrehte Fleisch zusammen mit dem abgekühlten Gemüse, der

Zitronenschale, dem Ei und der Speisestärke mischen, mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
Die Wan-Tan-Teigblätter auf die Arbeitsfläche legen. An den Rändern mit Wasser bestreichen. Mit einem Teelöffel die Füllung auf die Teigblätter setzen. Teigblätter zu einem Dreieck legen und wie ein Hörnchen biegen. Ca. 5 Minuten in der Fonduebrühe garen lassen.

REZEPTE FÜR DIE GRILLPLATTE

Scharfes Hähnchenfleisch
200 g Hähnchenfleisch, 3 EL Sojasauce, 2 Msp. Chiliwürzpaste, ½ TL frischer, fein geriebener Ingwer, etwas Öl

Hähnchenfilet kurz anfrieren, mit dem Allesschneider in sehr dünne Scheiben schneiden (gegen die Fleischfaser), Sojasauce mit Chili und Ingwer mischen. Fleisch damit marinieren und 2 bis 3 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Grillplatte dünn einölen. Unter Wenden ca. 10 Min. grillen.
Tipp: Hähnchen durch Schweinelende ersetzen.

Garnelenspieße
4 Garnelen, 4 Schalotten, etwas Kreuzkümmelöl, kleine geölte Holzspieße

Die Garnelen und Schalotten auf jeweils einen Holzspieß stecken, mit Kreuzkümmelöl (oder Knoblauchöl) einpinseln und grillen für ca. 8 bis 10 Min.

REZEPTE FÜR DIPS UND SAUCEN

Süß-Saure Sauce
3 EL Sesamöl, 1 Stange Lauch, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 1 Scheibe frische Ananas, 2 EL Honig, 2 EL Sojasauce, 4 EL Essig, 30 ml Reiswein, ¼ l Tomatenketchup, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer nach Geschmack

Die Zwiebel fein hacken. Den Lauch und die Ananas in Würfel schneiden, die Knoblauchzehe klein würfeln In einer Pfanne das Sesamöl erhitzen. Die Zwiebel und den Lauch darin glasig braten. Knoblauch und Ananas dazugeben.
Alle übrigen Zutaten unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Mangosauce
1 Mango, 1 Apfel, 1 TL Senf, Saft einer Zitrone,1 TL geriebenen Meerrettich, 1 bis 2 EL Honig

Mango und Apfel in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft, Meerrettich, Senf und Honig zufügen und mit dem ESGE-Zauberstab® pürieren.

Scharfe Sauce
Je 350 g weiße und rote Zwiebeln, 1 EL Sojaöl, 3 EL Reisessig, je 1 EL Zucker, Salz und Cayennepfeffer

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Im Sesamöl unter Rühren anbraten, bis die Zwiebeln leicht braun sind. Den

Zucker hinzufügen und karamellisieren. Mit ca. 150 ml Wasser aufgießen und ungefähr 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Wenn die Zwiebeln weich sind, die Sauce mit Reisessig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Zitronendip
Ca. 500 g Sahnejoghurt, Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 3 EL Olivenöl, 2 bis 3 Knoblauchzehen, 2 Chilischoten, 1 TL Paprikapulver, 2 bis 3 EL Zucker, Salz, Pfeffer, evtl. Zitronenmelisse zum Garnieren
Joghurt mit Zitronensaft und der Zitronenschale verrühren, Olivenöl unterrühren. Knoblauch schälen und pressen oder ganz fein hacken. Ebenfalls unter den Joghurt rühren. Die Chilischoten waschen, halbieren und die Kerne entfernen, ebenfalls fein hacken. Zum Joghurt geben und mit Paprika, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Wunsch mit feingeschnittener Zitronenmelisse verfeinern.

Erdnusssauce
9 EL süße Erdnussbutter, 6 EL Sojasauce, 4 EL Sesamöl, ¼ l Gemüsebrühe, 1 bis 2 rote Chilischoten.
Die Brühe mit dem Sesamöl und der Sojasauce zum Kochen bringen. Löffelweise die Erdnussbutter unterrühren. Bei schwacher Hitze kurz kochen lassen. Die Chilischoten waschen, halbieren, die Kerne entfernen und fein würfeln. Zu der Sauce in den Topf geben. Bei Bedarf nachwürzen.

Joghurt-Kräuter-Dip
1 Becher Joghurt, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie, Dill, Basilikum, Minze), Salz, Pfeffer

Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Kräuter waschen und trocknen, fein hacken. Knoblauch und Kräuter unter den Joghurt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN DER ASIATISCHEN KÜCHE

Sojasauce: wird aus vergorenen Sojabohnen hergestellt. Helle Sojasauce schmeckt mild, dunkle Sojasauce ist salziger und meist mit Zuckercouleur gefärbt. Eine indonesische Variante ist die sehr süße Ketjap manis.

Agar-Agar: natürliches Geliermittel aus Meeresalgen (kann durch Gelatine ersetzt werden).

Bambussprossen: junge Triebe des Bambus

Bohnenpaste: als gelbe Paste mild salzig, weiße, rote oder schwarze Paste sind stärker salzig. Rote Bohnenpaste gibt es auch als süße Variante für Nachspeisen.

Chilisauce: scharfe Sauce aus Chilischoten, Essig, Salz und Pflaumen

Fünf-Gewürz-Pulver: ein scharfes Gewürz aus schwarzem Pfeffer, Sternanis, Fenchelsamen, Gewürznelken, Zimt

Glutamat: ein Pulver aus pflanzlichem Eiweiß, Geschmacksverstärker

Ingwer: frische Wurzeln schälen und fein schneiden, scharf würzig

Nudeln: Weizen- oder Eiernudeln der asiatischen Küche sind vorgegart. Instantnudeln gibt es von fadendünn bis handbreit. Vor dem Braten sollten die Nudeln kurz (ca. 2 Min.) gekocht werden.

Glasnudeln: meist feine, durchsichtige Nudeln aus Mungobohnen-, Tapioka- und Sojabohnenstärke. Nie kochen, sondern nur überbrühen und ziehen lassen, bis sie weich sind (ca. 10 Min.), dann abtropfen lassen und mit der Schere klein schneiden.

Reisnudeln: aus Reismehl und Wasser hergestellt, Zubereitung wie Glasnudeln.

Basmati-Reis: edle Sorte, verströmt beim Kochen einen tollen Duft.

Langkornreis: quillt locker körnig aus und hat dann immer noch Biss.

Siamreis (Klebreis): nach dem Kochen haften die Körner aneinander. Ideal, wenn mit Stäbchen gegessen wird.

Wildreis: ist kein Reis, sondern das Samenkorn einer nordamerikanischen Grasart. Er ist schwarz und eignet sich zum Mischen mit den vorher genannten Sorten. Wildreis hat einen ausgeprägten nussigen Geschmack.

Morcheln: schwarze Pilze, meist getrocknet, über Nacht einweichen.

Tongu-Pilze: dunkelbraun, meist getrocknet, vor Gebrauch etwa 10 Min. in warmem Wasser einweichen.

Strohpilze: hell, werden in Dosen verkauft.

Tofu/Sojabohnen-Käse: Quarkähnliches Produkt aus Sojamilch, vergoren und fermentiert.

Wein: Wein wird in Asien meist aus Reis oder Hirse hergestellt. Den Reiswein kann man auch durch trockenen Sherry ersetzen.

Die aufgeführten und viele weitere Zutaten für die asiatische Küche finden Sie in den Fachabteilungen gut sortierter Supermärkte, Einkaufscenter und Kaufhäuser oder in Asialäden.

Im Buchhandel finden Sie weitere Kochbücher zum Thema Fondue und Asia-Küche.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu vermeiden, und um für eine nachhaltige Wiederverwertung von Rohstoffen zu sorgen, entsorgen Sie das Produkt bitte verantwortungsvoll.
Zur Rückgabe des Altgerätes nutzen Sie bitte das örtliche Rücknahmesystem oder wenden Sie sich an Ihren Händler, der das Produkt verkauft hat. Dieser kann das Produkt zur umweltgerechten Entsorgung entgegennehmen.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich das Asia Fondue 48746 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 17.5.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/971 70 59
Telefax +43 (0) 1/971 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48746

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1350 W + 600 W, 230 V~ ,50 Hz
Dimensions:	Appr. 32.5 x 41.5. x 22.0 cm
Power cord:	Appr. 150 cm
Weight:	Appr. 3.6 kg
Features:	Removable grill plate, separately controlled fondue and grill function, 2-level switch for fondue function, glass lid, stainless steel fondue pot
Accessories:	6 fondue forks in assorted colors, 6 fondue baskets, instructions for use

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

SAFETY INFORMATION

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Keep the appliance out of the reach of children less than 8 years.
3. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
4. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
5. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
6. Do not clean the heating base or power cord in a dishwasher.

7. The heating base should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
8. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
   - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
   - agricultural enterprises;
   - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
   - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
9. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
10. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
11. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
12. Always use the Asia fondue on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
13. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
14. If you use an extension cord, make sure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
15. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
16. Use the Asia fondue only indoors.
17. When in use, never cover the grill plate with aluminum foil or other materials that could cause the appliance to overheat.
18. Protect the table to prevent damage from splashing grease or liquids.
19. The fondue is suitable only for use with broth or water; never use grease or oil!
20. The outer surface may get hot when the appliance is operating - danger of burns!
21. Do not touch the grill plate as long as it is still hot - danger of burns!
22. Touch the appliance only on the handles as long as it is hot. Use potholders to prevent burns.
23. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent injuries.
24. The heating base may be used only with the pot and the grill plate included with the fondue set; never use the base for any other purpose.

25. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
26. Never use the pot with other appliances, a stove, etc. to prevent damage.
27. Unplug the appliance from the power supply after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply.
28. Clean the appliance after every use.
29. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance or the power cord for inspection and repair to our after sales service. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.
30. Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids or wash them in the dishwasher.
31. Wipe off the base with a damp cloth and a little dishwashing detergent. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
32. Clean all other parts using water with a little dishwashing detergent added.
33. The pot, lid, fondue forks and fondue baskets can also be washed in the dishwasher.
34. The appliance must be completely dry before you use it again.
35. When completely dry, store the Asia Fondue in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.
36. Do not touch the grill plate as long as it is still hot - danger of burns!
37. Allow the appliance to cool before cleaning it.
38. Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.
39. Unplug the power cord from the socket on the appliance.
40. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
41. The best way to clean the grill plate is in warm water with a little dishwashing detergent added. However, the grill plate can also be washed in the dishwasher.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices.
2. Check to make sure that all accessories are present.
3. Attach the handle to the glass lid using the screws provided. To do so, place the washer on the screw. Now position the handle and the black colored ring on the lid and tighten the handle by turning the screw on the bottom of the lid.
4. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter “Cleaning and care”.
5. Now connect the power cord.
6. Check to make sure that all parts are assembled correctly and the appliance is stable.
7. Connect the appliance via the power cord to the power supply (230 V~, 50 Hz).

OPERATION - FONDUE FUNCTION

1. Place the heating base on a suitable level surface.
2. Fill the pot with at least 1.5 liters of broth. Make sure not to overfill the pot, so that it does not boil over. Do not put more than 2 liters of broth in the pot.

Please do not use grease or oil for the fondue. The appliance is suitable only for “Asian-style” fondue with broth.

3. Place the pot on the base.
4. Lay the grill plate on the heating base. Even if you do not wish to use the grill function, the grill plate must be in place to protect the heating base from splattering liquids.
5. Now connect the power cord to the appliance.

6. Connect the appliance via the power cord to the power supply (AC, 230 V~, 50 Hz).
7. The indicator lamp lights up red and remains on as long as the appliance is plugged into the power supply.
8. Set the selection switch to the desired function:
   "Fondue" for use of the fondue function
   - Setting I for keeping the broth warm
   - Setting II for heating the broth
   - Setting 0 for switching off the fondue function
9. Heat the broth for about 20 minutes. If you have prepared the broth on the stove and it is still hot, this time is reduced accordingly.
10. In the meantime, you can prepare the ingredients. We recommend 200 to 250 grams of meat or fish per person. To make it easier to slice the meat thinly, place the meat in the freezer for 2 to 3 hours beforehand.
11. While the broth is heating, you can leave the lid on the appliance if you are not using the grill function. When cooking ingredients with the fondue, however, the lid must be removed from the appliance.
12. The liquid should not boil, but only simmer. Therefore, it may be necessary to set the switch to setting 1 as needed.
13. Now you can immerse the ingredients in the liquid, using the fondue forks.
14. Cook the meat about 3 to 4 minutes. You can also cook firm fish, shrimps, wan-tans or vegetables (Chinese cabbage, broccoli, carrots, etc.) in the broth. Firm vegetables such as carrots may have to be blanched first so they cook faster in the broth.
15. Instead of using the forks, you can put the ingredients in the broth and fish them out with the fondue baskets after they are finished cooking.
16. It is possible that liquid may splatter. Therefore, you should protect the table to prevent damage to the surface from splashing or dripping liquids.
17. When you no longer need the fondue function, set the fondue switch to "O" and unplug the appliance from the power supply.
18. Then unplug the female appliance plug from the appliance and allow it to cool.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

OPERATION - GRILL FUNCTION

1. Place the heating base on a suitable level surface.
2. Open the cover of the appliance.
3. Lightly oil the grill plate with high heat cooking oil, such as sunflower oil.

4. Place the pot on the heating base.
5. Lay the grill plate on the heating base.
6. Now connect the power cord to the appliance.
7. Connect the appliance via the power cord to the power supply (AC, 230 V~, 50 Hz).
8. The indicator lamp lights up red and remains on as long as the appliance is plugged into the power supply.
9. Set the selection switch to the desired function:
   "Grill" for use of the grill function
   - Setting I for heating the grill plate
   - Setting 0 for switching off the grill function
10. Allow the grill plate to preheat for about 5 minutes for optimum grilling results.
11. When the required temperature has been reached, you can start grilling.
12. Please use only wooden or plastic utensils for stirring and turning food on the grill plate. Do not use metal spoons, knives or forks. They can scratch the grill plate.
13. For optimum grilling results, turn the food regularly.
14. Important: When using the grill function, never cover the appliance with the lid!
15. Frozen foods should be completely thawed before grilling.
16. Do not completely cover the grill plate with aluminum foil or other objects that could cause the appliance to overheat. However, you can prepare food wrapped in aluminum foil, such as potatoes, on the grill plate.
17. It is possible that grease may drip while food is being grilled. Therefore, you should protect the table to prevent damage to the surface from splashing or dripping grease.
18. When you no longer need the grill function, set the grill switch to "O" and unplug the appliance from the power supply.
19. Then unplug the power cord from the appliance and allow it to cool.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

CLEANING AND CARE

Cleaning the appliance
Allow the appliance to cool before cleaning it. Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.

1. Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids or wash them in the dishwasher.
2. Wipe off the base with a damp cloth and a little dishwashing detergent. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
3. Clean all other parts using water with a little dishwashing detergent added.

4. The pot, lid, fondue forks and fondue baskets can also be washed in the dishwasher.
5. The appliance must be completely dry before you use it again.
6. When completely dry, store the Asia Fondue in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.

Cleaning the grill plate

Do not touch the grill plate as long as it is still hot - danger of burns!

Allow the appliance to cool before cleaning it.

Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.

Unplug the power cord from the socket on the appliance.

7. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
8. The best way to clean the grill plate is in warm water with a little dishwashing detergent added. However, the grill plate can also be washed in the dishwasher.

RECIPES FOR THE FONDUE

Asian chicken broth

For 4-6 servings

1 boiling chicken, ca. 2.5 kg, 1 portion soup vegetables and herbs, 50 g ginger, 5 to 6 stalks of lemon grass, 1 onion, bay leaves, white peppercorns, salt, ca. 150 ml rice wine, cilantro

Wash the chicken in cold water and cover with about 5 liters of water in a large pot. Bring to a boil, skimming off the foam occasionally. Wash the soup vegetables and cut into pieces, peel ginger and dice. Also wash the lemon grass and cut into pieces. Peel the onion and cut into half rings. Set aside some of the cilantro, lemon grass and bay leaves, and put the rest together with the spices, onion and rice wine in the pot and again bring to a boil briefly. Remove the pot from the heat and allow to cool overnight.

The next day, remove the chicken from the broth, strain the broth and pour into the fondue pot. Add the remaining lemon grass, cilantro and 1 to 2 bay leaves and bring to a boil. If the broth becomes too thick when cooking food in the fondue, you can add a little hot water.

Fondue chinoise

For 4-6 servings

200 g each fillet of beef, pork and chicken, chicken livers, calf kidney, fillet of sole, king prawns (raw, shelled, also frozen), 125 g Chinese noodles, 125 g leaf spinach, 125 g celery stalks, 125 g carrots, ca. 2 l chicken broth, 4 tbsp dry sherry or white wine, 2 eggs

Cut meat, trimmed giblets and fish in thin slices. Thaw out prawns, if frozen. Soften Chinese noodles in warm water for about 10 minutes. Wash spinach

and remove any hard stems. Peel carrots and celery and slice. Whisk eggs. Arrange ingredients in separate bowls. Heat chicken broth with sherry at the highest fondue setting. As soon as the broth is hot, switch to the lowest setting so the broth only simmers. Cook meat, fish, giblets and vegetables in the broth.
Add broth occasionally as needed.
Serve with fondue sauces, e.g. curry sauce or cocktail sauce or a sweet-sour Chinese sauce. Afterwards, put the softened Chinese noodles, the remaining vegetables and the whisked eggs in the broth.

Japanese prawn fondue
For 4-6 servings
800 g prawns (remove digestive tract, peel and cook), 1/8 l lime juice, 150 ml soy sauce, 5 Shiitake mushrooms, 250 g tofu, 125 g leaf spinach, 150 g carrots, 150 g button mushrooms, 1 bunch spring onions, ca. 1 l fish broth (available in jars).

Sprinkle prawns with lemon juice and marinate 1 hour. Soak Shiitake mushrooms in hot water for 30 minutes; dice tofu. Wash spinach and remove any hard stems. Peel carrots and slice, then blanch briefly in boiling water. Wash spring onions and cut into pieces, about 4 cm. Clean button mushrooms by rubbing with a paper towel.
Drain Shiitake mushrooms and arrange on a platter with the prepared vegetables. Heat fish broth with about 1 l of water in the fondue pot on setting II, then switch to setting I so the broth only simmers. Add vegetables and cook.
Serve with dips and sauces of your choosing.

Fish fondue
For 4-6 servings
Ca. 1000 g firm fish fillets, for example salmon, 4 prawns (remove digestive tract and peel), 5 tbsp lemon juice, ca. 1.5 – 2 l fish broth, white wine to taste (optional).

Wash fish in cold water, pat dry with paper towels and cut into cubes. Sprinkle fish cubes and prawns with the lemon juice.
Pour the broth into the fondue pot, and add white wine to taste. Heat on setting II, then switch to setting I so the broth only simmers. Cook fish cubes and prawns in the broth.
Serve with rice. Lemon dip fits well fish fondue.

Vegetarian fondue
For 4-6 servings
Broth: 5 spring onions, 400 g carrots, 400 g radishes (black), 1 star anise, 1 tsp black pepper-corns, 5-10 g ginger (fresh), salt, soy sauce
Fondue ingredients: 2 leeks, 500 g button mushrooms or other mushrooms, 500 g leaf spinach, 500 g broccoli

For the broth, wash vegetables and chop. In a pot, bring 1.5 l of water to boil, add vegetables, star anise and pepper; simmer about 2 hours. Drain broth and season with soy sauce and salt.
Trim and wash leeks, slice in small rings, rub button mushrooms with a paper towel and cut in half. Wash spinach. Blanch broccoli briefly in boiling water. Pour the broth into the fondue

pot and heat on the heating base on setting II, then switch to setting I so the broth only simmers. Add broth as needed. Cook vegetables in the broth. Serve with dips and sauces of your choosing.

Wine fondue
For 4-6 servings
500 g meat, e.g. turkey or duck breast, veal, 500 g mushrooms, 1 l semi-dry white wine, 1 l poultry broth

Cut meat into strips. Clean mushrooms by rubbing with a paper towel and cut into pieces. Pour the wine with the broth into the fondue pot and heat on the heating base on setting II, then switch to setting I so the liquid only simmers. Cook meat and mushrooms in the broth.
Fits well with French bread and a yogurt/herb dip or a creamy cranberry dip.

RECIPES FOR FONDUE SIDE DISHES

Prawn balls
Appr. 25 balls
30 prawns, peeled and with heads and digestive tract removed, 1 tbsp peeled sesame seeds, 1 spring onion, 1 tbsp sesame oil, 1 tsp corn starch, salt, pepper, grated peel of one lemon

Chop prawns finely, roast sesame in a dry pan until golden brown. Wash the spring onion and chop finely. Combine all ingredients and season with the spices. Form into balls. Refrigerate. Cook in broth, about 3 minutes.

Wan-tans
25 Wan-tans
25 frozen wan-tan cases, 200 g fillet of pork, 400 g frozen leaf spinach, 100 g button mushrooms, 20 g spring onions, 1 red chili pepper, 1 tbsp sesame oil, 1 tbsp soy sauce, grated peel of one lemon or lime, 1 egg, 1 to 2 tbsp corn starch, salt, pepper, cayenne pepper
Thaw out the wan-tan cases. Cut meat into fine cubes and grind in a meat grinder, e.g. the UNOLD® meat grinder 78131. Chop spinach finely. Remove stems from mushrooms and chop the heads finely. Wash chili pepper, cut in half, remove seeds and chop finely; also chop the spring onion finely. Heat oil in a pan; lightly braise spinach, mushrooms, chili pepper and onion. Add soy sauce and allow to thicken somewhat. Cool.
Combine the ground meat with the cooled vegetables, lemon peel, egg and corn starch and season well.
Place the wan-tan cases on the countertop. Brush edges with water. Use a teaspoon to place the filling on the cases. Fold to form a triangle and bend in the shape of a crescent. Cook about 5 minutes in the fondue broth.

RECIPES FOR THE GRILL

Spicy hot chicken
200 g chicken meat, 3 tbsp soy sauce, 2 pinches chili paste, ½ tsp fresh, finely grated ginger, oil

Place chicken fillet in freezer until it begins to freeze, then cut in very thin slices (against the grain of the meat); mix soy sauce with chili and ginger. Marinate meat in this mixture, cover and refrigerate for 2 to 3 hours. Lightly oil the grill plate. Grill about 10 minutes, turning occasionally.
Tip: Substitute pork loin for chicken.

Prawn skewers
4 prawns, 4 shallots, cumin oil, small wooden skewers, oiled

Stick a skewer through one prawn and shallot each, brush with cumin oil (or garlic oil) and grill for about 8-10 minutes.

RECIPES FOR DIPS AND SAUCES

Sweet-sour sauce
3 tbsp sesame oil, 1 onion, 1 leek, 1 clove garlic, 1 slice fresh pineapple, 2 tbsp honey, 2 tbsp soy sauce, 4 tbsp vinegar, 30 ml rice wine, ¼ l tomato ketchup, salt, pepper, cayenne pepper to taste

Chop onion finely. Cut the leek and pineapple into cubes, chop the garlic finely and heat the sesame oil in a pan. Fry the onion and the leek in the oil until clear. Add the garlic and pine-apple.
Stir in all remaining ingredients and season with the spices.

Mango sauce
1 mango, 1 apple, 1 tsp mustard, juice of one lemon, 1 tsp grated horseradish, 1 to 2 tbsp honey
Cut mango and apple into fine cubes. Add lemon juice, horseradish, mustard and honey and puree with the ESGE® hand mixer.

Hot sauce
350 g each white and red onions, 1 tbsp soy oil, 3 tbsp rice vinegar, 1 tbsp each sugar, salt and cayenne pepper

Peel onions and chop finely. Fry in sesame oil, stirring, until the onions are slightly brown. Add the sugar and caramelize. Pour in about 150 ml water and simmer about 15 to 20 minutes at medium heat. When the onions are soft, season the sauce with rice vinegar, salt and cayenne pepper.

Lemon dip
Appr. 500 g cream yogurt, juice and grated peel of one organic lemon, 3 tbsp olive oil, 2 to 3 cloves garlic, 2 chili peppers, 1 tsp paprika powder, 2 to 3 tbsp sugar, salt, pepper, lemon balm for garnishing if desired

Mix yogurt with lemon juice and lemon peel, stir in olive oil. Peel garlic and

press or chop very fine. Stir this into yogurt mixture. Wash the chili peppers, cut in half and removed seeds, then chop finely. Add yogurt and season with paprika, sugar, salt and pepper. Decorate with finely chopped lemon balm, if desired.

Peanut sauce
9 tbsp sweetened peanut butter, 6 tbsp soy sauce, 4 tbsp sesame oil, ¼ l vegetable broth, 1 to 2 red chili peppers

Bring broth to boil with the sesame oil and the soy sauce. Stir in the peanut butter one tablespoon at a time. Cook at low heat. Wash the chili peppers, cut in half and removed seeds, then chop finely. Add to the sauce in the pot. Season to taste.

Yogurt/herb dip
1 cup yogurt, 1 bunch herbs (e.g. thyme, parsley, dill, basil, mint), 1 clove garlic, salt, pepper

Peel garlic and chop finely. Wash herbs, dry and chop finely. Stir garlic and herbs into the yogurt; season with salt and pepper.

INGREDIENTS IN ASIAN CUISINE

Soy sauce: made from fermented soybeans. Light soy sauce has a mild flavor, dark soy sauce is more salty and usually colored with caramel. A very sweet Indonesian variant is Ketjap manis.

Agar-agar: a natural gelling agent made of sea-weed (gelatin can be substituted).

Bamboo sprouts: young sprouts of the bamboo plant.

Bean paste: yellow paste is mildly salty; white, red or black pastes are more salty. Sweet red bean paste is also available for desserts.

Chili sauce: hot sauce made of chili peppers, vinegar, salt and plums.

Five-spice powder: hot spice consisting of black pepper, star anise, fennel seeds, cloves and cinnamon.

Glutamate: a powdered flavor enhancer made of vegetable protein.

Ginger: fresh ginger root, spicy hot; peel and chop finely.

Noodles: wheat or egg noodles used in Asian cuisine are pre-cooked. Instant noodles are availa-ble in sizes from very thin to very wide. Before frying noodles, they should be cooked (about 2 minutes).

Chinese noodles: usually fine, clear noodles made of mungo bean, tapioca or soybean starch. Never cook these noodles; instead, pour boiling water over them and wait until they are soft (about 10 minutes), then drain and cut with scissors.

Rice noodles: made from rice flour and water; prepare the same as Chinese noodles.

Basmati rice: a high-quality variety, very aromatic when cooked.

Long grain rice: remains grainy after cooking; firm to the bite.

Siam rice (sticky rice): the grains stick to each other after cooking. Ideal when eating with chopsticks.

Wild rice: not actually rice, but the seeds of a North American grass. It is black and is suitable for mixing with the varieties of rice described above. Wild rice has a distinct nutty flavor.

Morels: black mushrooms, usually dried; soak in liquid overnight.

Tongu mushrooms: dark brown, usually dried; soak in warm water for about 10 minutes before using.

Straw mushrooms: light colored mushrooms, sold in cans.

Tofu/soybean curd: a soft cheese-like product, made from curdled and fermented soy milk.

Wine: In Asia, wine is usually made from rice or millet. A dry sherry can be used as a substitute for rice wine.

The ingredients of Asian cuisine described here, and many others, are available in supermarkets, shopping centers and department stores, or specialty shops for Asian products.

Inquire at your local bookstore about cookbooks for more fondue and Asian recipes.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48746

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance:	1350 W + 600 W, 230 V~ ,50 Hz
Dimensions:	Env. 32,5 x 41,5 x 22,0 cm
Câble d'alimentation:	Env. 150 cm
Poids:	Env. 3,6 kg
Équipement:	Plaque du grill amovible, les fonctions fondue et grill peuvent être activées séparément, 2 interrupteurs gradués pour la fonction fondue, couvercle verre, casserole à fondue en inox
Accessoires:	6 fourchettes à fondue identifiées par couleur, 6 paniers à fondue, notice d'utilisation

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. **Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.**
2. Lappareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
3. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
6. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

8. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
9. La base chauffante et le câble d'alimentation ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
10. La base chauffante ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
11. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
12. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
13. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
14. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
15. Utilisez toujours l'appareil Asia Fondue sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur.
16. Veillez à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
17. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celui-ci est intact et s'il convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.
18. Le câble d'alimentation et, le cas échéant, la rallonge, doivent être disposés de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
19. Utilisez l'appareil Asia Fondue exclusivement en intérieur.
20. Durant le fonctionnement, ne couvrez jamais la plaque du grill avec une feuille d'aluminium ou d'autres matériaux afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.
21. Le cas échéant, protégez la table afin d'éviter une détérioration en raison des éclaboussures de graisse ou de liquide.
22. L'appareil devient très chaud pendant l'usage – danger de brûlures!
23. La fondue est exclusivement conçue pour une utilisation avec du bouillon ou de l'eau; n'utilisez ni graisse, ni huile!

24. Ne touchez pas la plaque du grill tant qu‘elle est encore chaude - Risque de brûlure !
25. Tant que l’appareil est chaud, touchez-le uniquement au niveau des poignées. Pour ce faire, utilisez des maniques afin d’éviter les brûlures.
26. Ne déplacez pas l’appareil tant qu’il est en marche, afin d’éviter les blessures.
27. Seules la bassine et la plaque de grill fournies doivent être placées sur la base chauffante; ne jamais l’utiliser à d‘autres fins.
28. L’appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d‘autres fabricants ou marques, afin d’éviter des détériorations.
29. N’utilisez jamais la bassine sur d’autres appareils, sur un fourneau par exemple, afin d’éviter des blessures.
30. Débrancher l’appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l’appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
31. Nettoyez l’appareil après chaque utilisation.
32. Vérifier régulièrement l’usure et la détérioration de l’appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d’alimentation ou d’autres pièces, veuillez envoyer votre appareil ou le câble pour contrôle et réparation à notre service clientèle. Toute réparation irrégulière peut provoquer d’importants dangers pour l’utilisateur et entraîner l’exclusion de la garantie.
33. L’appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans l’eau ou un autre liquide, ni être nettoyés au lave-vaisselle.
34. Essuyez la base avec un torchon humide et un produit de nettoyage quelconque. N’utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d’objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l‘appareil.
35. Nettoyez toutes les autres pièces à l‘eau additionnée de produit nettoyant.
36. Ne touchez pas la plaque du grill tant qu‘elle est encore chaude - Risque de brûlure !
37. Vous pouvez, si besoin, nettoyer la bassine, le couvercle, les fourchettes à fondue et les paniers à fondue au lave-vaisselle.
38. L‘appareil doit être totalement sec avant de pouvoir être réutilisé.
39. Conservez l’appareil Asia Fondue totalement sec dans un endroit sec et sûr, à l’abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l’humidité.
40. N’utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d’objets métalliques,

pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l‘appareil.

41. Pour le nettoyage de la plaque du grill, l‘idéal est d‘utiliser de l‘eau chaude additionnée de produit de nettoyage. Vous pouvez également nettoyer la plaque du grill dans le lave-vaisselle.

Prudence :
L’appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

N’ouvrez en aucun cas la coque de l’appareil. Risque d‘électrocution.

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d‘emballage et, le cas échéant, les protections de transport.
2. Vérifiez si tous les accessoires énumérés sont présents.
3. Fixez la poignée du couvercle sur le couvercle en verre à l’aide de la vis fournie. Pour cela, placez la plaquette sur la vis. Positionnez maintenant la poignée et l’anneau noirsur le couvercle puis serrez fermement la poignée avec la vis au niveau de la partie inférieure du couvercle.
4. Nettoyez toutes les pièces à l’aide d’un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien».
5. Raccordez maintenant le câble d’alimentation.
6. Vérifiez si toutes les pièces sont correctement assemblées les unes aux autres et si l’appareil est stable.
7. Raccordez l’appareil au réseau électrique à l’aide du câble d’alimentation (230 V~, 50 Hz).

UTILISATION - FONCTION FONDUE

1. Posez la base chauffante sur une surface de travail appropriée et plane.
2. Remplissez la bassine avec au moins 1,5 litres de bouillon. Veillez à ne pas remplir avec trop de bouillon afin que celui-ci ne puisse pas déborder. Vous ne devez pas mettre plus de 2 litres de bouillon dans la bassine.

N'utilisez ni graisse, ni huile pour la fondue. L'appareil est exclusivement adapté à la fondue «asiatique» avec du bouillon.

3. Placez la bassine sur la base.
4. Placez la plaque du grill sur la base chauffante. Même lorsque vous ne souhaitez pas utiliser la fonction grill, la plaque du grill doit être installée afin de protéger la base chauffante des éclaboussures de liquide.
5. Raccordez le câble d'alimentation à l'appareil.
6. Raccordez l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (courant alternatif, 230 V~, 50 Hz).
7. Le voyant lumineux devient rouge et le reste jusqu'à ce que vous débranchiez à nouveau l'appareil du réseau électrique.
8. Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide des interrupteurs :
   «Fondue» pour utiliser l'appareil comme fondue
   - Niveau I pour maintenir au chaud
   - Niveau II pour réchauffer le bouillon
   - Niveau 0 pour éteindre la fonction fondue
9. Réchauffez le bouillon env. 20 minutes. Si vous avez préparé le bouillon sur votre cuisinière et que celui-ci est encore chaud, réduisez ce temps en conséquence.
10. Pendant ce temps, préparez les ingrédients nécessaires. Nous recommandons env. 200 à 250 g de viande ou de poisson par personne. Afin de la découper plus aisément en lamelles très fines, placez la viande 2 à 3 heures auparavant dans votre congélateur.
11. Tandis que vous réchauffez le bouillon, vous pouvez laisser le couvercle sur l'appareil dans la mesure où vous n'utilisez pas la fonction grill. Lors de la préparation de la fondue, le couvercle ne doit toutefois pas être placé sur l'appareil.
12. Le liquide ne doit pas bouillir à gros bouillons, mais être juste à ébullition. Pour ce faire, réglez au besoin l'interrupteur sur le niveau I.
13. Vous pouvez maintenant plonger les ingrédients souhaités dans le liquide à l'aide des fourchettes à fondue.
14. Cuisez les morceaux de viande env. 3 à 4 minutes. Vous pouvez également cuire du poisson charnu, des crevettes, des wan-tans ou des légumes (chou chinois, brocolis, carottes, etc.) dans le bouillon. Les légumes fermes comme les carottes doivent éventuellement être rapidement blanchis au préalable afin de cuire plus rapidement dans le bouillon.
15. Autrement, vous pouvez placer les ingrédients dans le bouillon et les repêcher après un certain temps à l'aide des paniers à fondue.
16. Il peut arriver que du liquide coule de la bassine. Protégez donc la table, le cas échéant, afin d'éviter des détériorations de la surface par du liquide.
17. Si vous souhaitez arrêter la fondue, placez l'interrupteur à fondue sur «0» et débranchez la prise du secteur.
18. Débranchez ensuite le câble de l'appareil et laissez ce dernier refroidir.

Mise en garde :
l'appareil est extrêmement chaud pendant son fonctionnement !

UTILISATION - FONCTION GRILL

1. Posez la base chauffante sur une surface de travail appropriée et plane.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
3. Huilez légèrement la plaque du grill avec une huile d'emploi courant et résistante à la chaleur (par ex. de l'huile de tournesol).
4. Placez la bassine sur la base chauffante.
5. Placez la plaque du grill sur la base chauffante.
6. Raccordez le câble d'alimentation à l'appareil.
7. Raccordez l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (courant alternatif, 230 V~, 50 Hz).
8. Le voyant lumineux devient rouge et le reste jusqu'à ce que vous débranchiez à nouveau l'appareil du réseau électrique.
9. Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide des interrupteurs:
   «Grill» afin d'utiliser la fonction grill
   - Niveau I pour chauffer la plaque du grill
   - Niveau 0 pour éteindre la fonction grill
10. Laissez le grill préchauffer durant environ 5 minutes pour obtenir un résultat optimal.
11. Lorsque la température nécessaire est atteinte, vous pouvez commencer vos grillades.
12. Pour mélanger ou retourner les grillades, veillez à utiliser exclusivement des couverts en bois ou en plastique. N'utilisez aucune cuiller, aucun couteau ou aucune fourchette en métal. Ils peuvent rayer la plaque du grill.
13. Afin d'atteindre un résultat optimal, remuez régulièrement vos grillades.
14. Important: Si vous utilisez la fonction grill, ne couvrez pas l'appareil avec le couvercle!
15. Les grillades surgelées doivent être totalement dégelées avant d'être placées sur le grill.
16. Veuillez ne pas couvrir totalement la plaque du grill avec une feuille d'aluminium ou d'autres objets afin d'éviter une surchauffe de l'appareil. Vous pouvez envelopper les aliments à griller dans une feuille d'aluminium, comme par ex. des pommes de terre, avant de les placer sur la plaque du grill.
17. De la graisse peut s'écouler hors du grill durant la cuisson. Protégez donc la table, le cas échéant, afin d'éviter des détériorations de la surface par de la graisse qui s'écoule.
18. Si vous souhaitez arrêter le grill, placez l'interrupteur du grill sur «0» et débranchez la prise du secteur.
19. Débranchez ensuite le câble de l'appareil et laissez ce dernier refroidir.

Mise en garde :
l'appareil est extrêmement chaud pendant son fonctionnement !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise.

1. L'appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans l'eau ou un autre liquide, ni être nettoyés au lave-vaisselle.
2. Essuyez la base avec un torchon humide et un produit de nettoyage quelconque. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
3. Nettoyez toutes les autres pièces à l'eau additionnée de produit nettoyant.
4. Vous pouvez, si besoin, nettoyer la bassine, le couvercle, les fourchettes à fondue et les paniers à fondue au lave-vaisselle.
5. L'appareil doit être totalement sec avant de pouvoir être réutilisé.
6. Conservez l'appareil Asia Fondue totalement sec dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

Nettoyage de la plaque du grill

Ne touchez pas la plaque du grill tant qu'elle est encore chaude - Risque de brûlure !
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Avant le nettoyage, éteignez systématiquement l'appareil et débranchez la prise.
Débranchez le câble de la prise située dans l'appareil.

1. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
2. Pour le nettoyage de la plaque du grill, l'idéal est d'utiliser de l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage. Vous pouvez également nettoyer la plaque du grill dans le lave-vaisselle.

RECETTES POUR FONDUE

Bouillon de poule asiatique

Pour 4-6 personnes

1 poule à bouillir d'env. 2,5 kg, 1 bouquet garni, 50 g de gingembre, 5 à 6 branches de citronnelle, 1 oignon, des feuilles de laurier, des grains de poivre blanc, sel, env. 150 ml d'alcool de riz, feuilles de coriandre

Rincer la poule à l'eau froide et la plonger dans une grande marmite avec env. 5 l d'eau. Laisser cuire; retirer la mousse de temps en temps à l'aide d'une écumoire.

Nettoyer le bouquet garni et en couper des morceaux, peler le gingembre et le couper en petits dés. Nettoyer également la citronnelle et la couper en morceaux. Peler l'oignon et le couper en demi-anneaux. Mettre de côté une partie de la coriandre, de la citronnelle et des feuilles de laurier; placer le reste dans la marmite avec les épices, l'oignon et l'alcool de riz puis laisser cuire encore un court instant. Retirer la marmite du feu et laisser refroidir la nuit.

Le jour suivant, sortir la poule du bouillon, passer le bouillon dans une passoire et le placer dans la bassine à fondue. Y ajouter le reste de citronnelle, de coriandre et 1 ou 2 feuilles de laurier, puis laisser cuire. Si le bouillon s'épaissit trop fortement durant la fondue, vous pouvez y ajouter un peu d'eau chaude.

Fondue Chinoise

Pour 4-6 personnes

Filet de bœuf, filet de porc, filet de poulet, foies de volaille, rognon de veau, filet de sole, homard (cru, nettoyé, éventuellement congelé), 200 g de chaque, 125 g de vermicelles chinois, 125 g d'épinards en branches, 125 g de céleri-branche, 125 g de carottes, env. 2 l de bouillon de poule, 2 œufs, 4 cs de xérès sec ou de vin blanc,

Couper la viande, les abats nettoyés et le poisson en fines lanières. Décongeler le homard, le cas échéant.

Faire ramollir les vermicelles env. 10 min. dans l'eau chaude. Laver les épinards et enlever les queues dures. Laver les carottes et le céleri puis les couper en rondelles. Battre les œufs. Placer les ingrédients dans des plats séparés. Faire chauffer le bouillon de poule avec du Sherry sur le plus haut niveau de l'appareil en mode fondue. Dès que le bouillon est chaud, régler sur le niveau le plus faible, de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Cuire la viande, le poisson, les abats et les légumes dans le bouillon.

Au besoin, rajouter un peu de bouillon entretemps.

Servez avec des sauces à fondue, par exemple de la sauce curry ou de la sauce cocktail ou une sauce chinoise aigre-douce. Pour finir, rajouter les vermicelles ramollis, le restant de légumes et les œufs battus dans le bouillon.

Fondue de crevettes japonaise

Pour 4-6 personnes

800 g de crevettes (décortiquées et cuites), 1/8 l de jus de citron vert, 150 ml de sauce soja, 5 champignons Shiitake, 250 g de Tofu, 125 g d'épinards en branches, 150 g de carottes, 150 g de champignons, 1 bouquet de ciboule, env. 1 l de fumet de poisson

Arroser les crevettes avec le jus de citron et laisser mariner 1 heure. Faire ramollir les champignons Shiitake pendant 30 minutes dans l'eau chaude; couper le Tofu en petits dés. Laver les épinards et enlever les queues dures. Peler les carottes et les couper en rondelles ; les faire blanchir rapidement dans l'eau bouillante. Laver la ciboule et la couper en gros morceaux d'env. 4 cm. Frotter les champignons avec un torchon.

Placer les champignons Shiitake sur un plat avec les légumes préparés. Verser le fumet de poisson avec env. 1 l d'eau dans la bassine à fondue, puis réchauffer sur la base chauffante au niveau II; régler ensuite sur le niveau I, de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Ajouter les légumes et laisser cuire. Ajouter Dips et sauces, selon les goûts.

Fondue au poisson

Pour 4-6 personnes

Env. 1 000 g de filets de poisson charnus (par ex. du saumon), 4 crevettes (décortiquées), 5 cs de jus de citron, env. 1,5 à 2 l de bouillon de poisson, éventuellement du vin blanc pour donner du goût

Laver le poisson à l'eau froide, le sécher avec un torchon et le couper en petits dés. Arroser les dés de poisson et les crevettes avec le jus de citron.

Placer le bouillon dans la bassine à fondue et y ajouter un peu de vin blanc selon les goûts. Réchauffer sur la base chauffante en position II, puis régler sur le niveau I de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Laisser cuire les dés de poisson et les crevettes dans le bouillon.
Servir du riz en accompagnement. Ajouter par exemple des dips de citron.

Fondue végétarienne
Pour 4-6 personnes
Bouillon: 5 oignons nouveaux, 400 g de carottes, 400 g de radis noir, 1 anis étoilé, 1 cc de grains de poivre noir, 5 à 10 g de gingembre (frais), sel, sauce soja
Ingrédients pour la fondue: 2 poireaux, 500 g de champignons noirs ou d'autres champignons selon les goûts, 500 g d'épinards en branches, 500 g de brocolis

Nettoyer les légumes pour le bouillon et les couper en petits morceaux. Faire bouillir 1,5 l d'eau dans une bassine; y ajouter les légumes, l'anis étoilé et le poivre et laisser cuire env. 2 heures. Passer le bouillon dans une passoire et assaisonner avec la sauce soja et le sel.

Laver le poireau et le couper en petits morceaux; frotter les champignons avec un torchon et les couper en deux. Laver les épinards. Blanchir rapidement les brocolis dans l'eau bouillante. Verser le bouillon dans la bassine à fondue et le réchauffer sur la base chauffante en position II, puis régler sur le niveau I de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Au besoin, rajouter un peu de bouillon. Y laisser cuire les légumes.
Ajouter Dips et sauces, selon les goûts.

Fondue au vin
Pour 4-6 personnes
50g de viande selon les goûts, par ex. blanc de dinde, magret de canard ou filet de veau; 500 g de champignons selon les goûts, 1 l de vin blanc mi-sec, 1 l de bouillon de volaille.

Couper la viande en lanières. Frotter les champignons avec un torchon et les couper en morceaux. Verser le vin avec le bouillon dans la bassine à fondue et le réchauffer sur la base chauffante en position II, puis régler sur le niveau I de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Y laisser cuire la viande et les champignons.
Accompagner de baguette et par ex. de dip au yaourt et aux herbes ou d'un dip crème-airelles.

RECETTES POUR VARIANTES DE FONDUES

Boulettes de crevettes
Pour 25 crevettes
30 crevettes sans la tête et décortiquées, 1 cs de sésame décortiqué, 1 oignon nouveau, 1 cs d'huile de sésame, 1 cc de fécule, sel, poivre, zestes d'un citron

Hacher les crevettes finement; faire brunir le sésame sans ajout de graisse dans une poêle. Laver l'oignon nouveau et le hacher finement également. Mélanger tous les ingrédients et les assaisonner avec les épices. Former des boules. Réfrigérer. Préparer l'appareil pour la fondue et plonger les boulettes dans le bouillon – temps de cuisson: env. 3 minutes.

Wan Tans
Pour 25 Wan Tans
25 feuilles de Wan-Tan congelées, 200 g de filet de porc, 400 g d'épinards en branches congelés, 100 g de champignons noirs, 20 g d'oignons nouveaux, 1 poivron rouge, 1 cs d'huile de sésame, 1 cs de sauce soja, zestes

d'un citron ou d'un citron vert, 1 œuf, 1 à 2 cs de fécule, sel, poivre, piment de Cayenne

Laisser les feuilles de Wan-Tan décongeler. Couper la viande en petits dés et la hacher dans un hachoir à viande (par ex. le hachoir UNOLD® 78131). Hacher les épinards finement. Retirer les queues des champignons; hacher également les chapeaux finement. Nettoyer le poivron, le couper en deux, retirer les pépins et le couper en petits dés; couper également l'oignon nouveau en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle; faire rissoler les épinards, les champignons, le poivron et l'oignon. Déglacer avec la sauce soja et laisser cuire un peu. Laisser refroidir.

Mélanger la viande hachée avec les légumes refroidis, les zestes de citron, l'œuf et la fécule puis assaisonner fortement avec les épices.

Placer les feuilles de pâte de Wan-Tan sur le plan de travail. Badigeonner les bords avec de l'eau. Placer la farce sur les feuilles de pâte avec une cuiller à café. Plier les feuilles de pâte en triangle et les rouler comme un croissant. Laisser cuire env. 5 minutes dans le bouillon à fondue.

RECETTES POUR LE GRILL

Poulet épicé

200 g de viande de poulet, 3 cs de sauce soja, 2 louches de pâte pimentée, ½ cc de gingembre frais râpé, un peu d'huile

Faire frire rapidement les filets de poulet; le couper en petits morceau avec un couteau multifonction (perpendiculairement aux fibres); mélanger la sauce soja avec la pâte pimentée et le gingembre. Faire mariner la viande dans cette préparation et placer dans un plat couvert 2 à 3 heures au réfrigérateur. Huiler légèrement la plaque du grill. Faire griller env. 10 min. en retournant régulièrement. Conseil: Remplacer le poulet par des filets de porc.

Brochettes de crevettes

4 crevettes, 4 échalotes, un peu d'huile au cumin, de petites brochettes en bois huilées

Piquer les crevettes et les échalotes sur les brochettes, enduire d'huile au cumin (ou d'huile à l'ail) et les faire griller env. 8 à 10 min.

RECETTES POUR DIPS ET SAUCES

Sauce aigre-douce

3 cs d'huile de sésame, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 poireau, 1 tranche d'ananas frais, 2 cs de miel, 2 cs de sauce soja, 4 cs de vinaigre, 30 ml d'alcool de riz, ¼ l de ketchup, sel, poivre, piment de Cayenne selon les goûts.

Hacher l'oignon finement. Couper le poireau et l'ananas en dés ; couper la gousse d'ail en petits dés puis faire chauffer l'huile de sésame dans une poêle. Faire rissoler l'oignon et le poireau jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail et l'ananas.

Mélanger tous les ingrédients restants et les assaisonner avec les épices.

Sauce mangue

1 mangue, 1 pomme, 1 cc de moutarde, le jus d'un citron, 1 cc de raifort râpé, 1 à 2 cs de miel

Couper la mangue et la pomme en petits dés. Ajouter le jus du citron, le raifort, la moutarde

et le miel puis écraser avec la baguette magique ESGE-Zauberstab®.

Sauce épicée
350 g d'oignons blancs et autant d'oignons rouges, 1 cs d'huile de soja, 3 cs de vinaigre de riz, 1 cs de sucre, 1 cs de sel et du piment de Cayenne

Peler les oignons et les couper en petits dés. Les faire rissoler dans l'huile de sésame en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que les oignons soient brunis. Ajouter le sucre et faire caraméliser. Arroser d'env. 150 ml d'eau et laisser cuire environ 15 à 20 minutes à feu moyen. Lorsque les oignons sont ramollis, assaisonner la sauce avec le vinaigre de riz, le sel et le piment de Cayenne.

Dip aux citrons
Env. 500 g de yaourt crémeux, jus et zestes d'un citron non traité, 3 cs d'huile d'olive, 2 ou 3 gousses d'ail, 2 poivrons, 1cc de poudre de paprika, 2 ou 3 cs de sucre, sel, poivre et éventuellement de la mélisse citron pour décorer
Mélanger le yaourt avec le jus de citron et les zestes de citron puis ajouter l'huile d'olive et continuer à mélanger. Peler l'ail et le presser ou le hacher finement. Le mélanger également avec le yaourt. Laver les poivrons, les couper en deux et enlever les pépins, puis les hacher finement. Ajouter au yaourt puis assaisonner avec le paprika, le sel et le poivre. Selon les goûts, améliorer avec de la mélisse citron coupée finement.

Sauce aux cacahuètes
9 cs de beure de cacahuètes, 6 cs de sauce soja, 4 cs d'huile de sésame, ¼ l de bouillon de légumes, 1 ou 2 poivrons rouges

Faire cuire le bouillon avec l'huile de sésame et la sauce soja. Mélanger le beurre de cacahuètes par cuillers. Laisser cuire à feu plus doux. Laver les poivrons, les couper en deux et enlever les pépins, puis les couper en petits dés. Les placer dans la casserole avec la sauce. Au besoin, assaisonner.

Dip au yaourt et aux herbes
1 pot de yaourt, 1 bouquet d'herbes (par ex. thym, persil, aneth, basilic, menthe), 1 gousse d'ail, sel, poivre

Peler les gousses d'ail et les couper en petits dés. Laver les herbes et les sécher puis les hacher finement. Mélanger l'ail et les herbes avec le yaourt puis assaisonner avec du sel et du poivre.

INGRÉDIENTS DE LA CUISINE ASIATIQUE

Sauce soja: élaborée à partir de pousses de soja fermentées. La sauce soja clair a un goût doux, la sauce soja foncée est plus salée et est, la plupart du temps, colorée avec du caramel. Une variante indonésienne est la très sucrée Ketjap manis.

Agar-Agar: gélifiant naturel à base d'algues marines (peut être remplacé par de la gélatine).

Pousses de bambou: jeunes pousses du bambou.

Pâte de fèves: une pâte jaune modérément salée; les pâtes blanches, rouges ou noires sont plus salées. La pâte de fèves rouge est également une variante sucrée de dessert.

Sauce chili: sauce épicée à base de poivrons, de vinaigre, de sel et de prunes.

Poudre cinq-épices: épice pimenté à base de poivre noir, d'anis étoilé, de graines de fenouil, de girofle et de cannelle.

Glutamate: une poudre à base de blanc d'œuf végétal; exhausteur de goût.

Gingembre: racines fraîches pelées et râpées ; fortement épicé.

Nouilles: les nouilles blanches ou nouilles aux œufs de la cuisine asiatique sont précuites. Il existe également des nouilles instantanées de la minceur d'un fil à la largeur d'une main. Avant d'être frites, les nouilles doivent être cuites rapidement à l'eau (env. 2 min.).

Vermicelles: la plupart du temps, des nouilles fines et translucides à base de fécule de mangue, de tapioca et de soja. Ne jamais faire bouillir mais plonger dans l'eau chaude et laisser tremper jusqu'à ce qu'elles soient molles (env. 10 min.), puis égoutter et couper en petits morceaux avec des ciseaux.

Nouilles de riz: élaborées à partir de farine de riz et d'eau; préparation identique aux vermicelles.

Riz basmati: sorte noble, dégage un agréable parfum lors de la cuisson.

Riz long grain: gonfle légèrement et a donc toujours du croquant.

Riz siam (riz collant): après la cuisson, les grains collent les uns aux autres. Idéal pour être dégusté avec des baguettes.

Riz sauvage: ce n'est pas du riz mais une graine provenant d'une herbe nord-américaine. Il est noir et se mélange très bien avec les espèces de riz précédemment citées. Le riz sauvage a un goût prononcé de noisette.

Morilles: champignons noirs, la plupart du temps séchés, laisser ramollir une nuit.

Champignons Tongu: brun foncé, la plupart du temps séché, faire ramollir environ 10 min. dans l'eau chaude.

Volvaire asiatique: clair, vendu en boîtes.

Tofu / Fromage de soja: produit à base de lait de soja semblable à du fromage blanc, fermenté.

Vin: en Asie, le vin est la plupart du temps fabriqué à partir de riz ou de millet. Le vin de riz peut également être remplacé par du xérès sec.

Vous trouverez les ingrédients mentionnés, et bien d'autres, utilisés pour la cuisine asiatique dans les rayons spécialisés des supermarchés bien achalandés, des centres de gros et des bazars ou dans les magasins asiatiques.

Dans les librairies, vous trouverez d'autres livres de cuisines sur le thème de la fondue et de la fondue asiatique.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Ce symbole signale que, au sein de l'UE, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Afin de ne pas détériorer l'environnement ou porter préjudice à la santé humaine en raison d'une élimination non contrôlée des déchets, et afin d'assurer un recyclage des matières premières, veuillez éliminer le produit de façon raisonnée.
Pour vous séparer correctement de l'appareil usagé, veuillez utiliser le système de reprise local ou vous adresser au revendeur auquel vous avez acheté le produit. Il peut récupérer le produit afin de l'éliminer de manière écologique.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48746

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1350 W+600 W, 230 V~ ,50 Hz
Afmetingen:	Ca. 32,5 x 41,5 x 22,0 cm
Aansluitkabel:	Ca. 150 cm
Gewicht:	Ca. 3,6 kg
Uitrusting:	Verwijderbare grillplaat, fondue- en grillfunctie apart schakelbaar, 2-standenschakelaar voor fonduefunctie, glazen deksel, fonduepan van roestvrijstaal
Toebehoren:	6 fondue-vorkjes in verschillende kleuren, 6 fondue-mandjes, bedieningshandleiding

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. **Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.**
2. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
7. Dompel het apparaat of de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
8. De verwarmingsbasis en de aansluitkabel mogen niet in

de vaatwasser gereinigd worden.

9. De verwarmingsbasis mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.
10. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt wordt.
11. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
12. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
13. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
14. Gebruik de Asia Fondue steeds op een vrij, effen en hittebestendig oppervlak.
15. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
16. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan eerst of de kabel intact is, omdat de kabel anders oververhit kan raken.
17. De aansluitkabel en evt. ook de verlengkabel moeten zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
18. Gebruik de Asia Fondue uitsluitend binnenshuis.
19. Dek de grillplaat, als deze in werking is, nooit met aluminiumfolie of andere materialen af, om oververhitting van het apparaat te vermijden.
20. Bescherm evt. de tafel, om beschadiging door omlaag spattend vet of vloeistof te voorkomen.
21. De fondue is uitsluitend geschikt voor bouil-lon of water; gebruik geen vet of olie!
22. Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens gebruik zeer heet. Raak hete oppervlakken niet aan.
23. Raak de grillplaat niet aan, zolang de plaat nog heet is - gevaar voor verbranding!
24. Pak het apparaat, zolang het heet is, alleen aan de handgrepen vast. Gebruik hiervoor pannenlappen, om verbrandingen te vermij-den.
25. Om verwondingen te voorkomen, mag u het apparaat niet verschuiven, zolang het in werking is.
26. Op de verwarmingsbasis mogen uitsluitend de mee-

geleverde pan en de meegeleverde grillplaat worden geplaatst; de verwarmingsbasis mag nooit voor andere doeleinden gebruikt worden.
27. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
28. Gebruik de pan nooit op andere apparaten, een fornuis e.d., om beschadigingen te vermijden.
29. Trek de netstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, als de netstekker in het stopcontact steekt.
30. Reinig het apparaat na elk gebruik.
31. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat of de aansluitkabel dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
32. Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in water of een andere vloeistof gedompeld of in de vaatwasser gereinigd worden.
33. Veeg de basis af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
34. Reinig alle delen in water waaraan een beetje afwasmiddel toegevoegd is.
35. De pan, het deksel, de fonduevorkjes en de fonduemandjes kunnen zonodig ook in de vaatwasser gereinigd worden.
36. Het apparaat moet volkomen droog zijn, voordat u het weer mag gebruiken.
37. Berg de volledig droge Asia fondue op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.
38. Raak de grillplaat niet aan, zolang de plaat nog heet is - gevaar voor verbranding!
39. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
40. Voor de reiniging van de grillplaat gebruikt u het beste warm water waaraan een

beetje afwasmiddel toegevoegd is. U kunt de grillplaat echter ook in de vaatwasser reinigen.

LET OP:
Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen.
2. Controleer of alle genoemde delen compleet voorhanden zijn.
3. Bevestig de dekselgreep aan het glazen deksel m.b.v. de meegeleverde schroef. Steek hiervoor eerst de onderlegring op de schroef. Plaats vervolgens de greep en de ring op het deksel en draai de greep aan de onderkant van het deksel met de schroef vast.
4. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
5. Sluit nu de aansluitkabel aan.
6. Controleer of alle delen correct gemonteerd zijn en of het apparaat stabiel staat.
7. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (230 V~, 50 Hz).

BEDIENEN - FONDUEFUNCTIE

1. Zet de verwarmingsbasis op een geschikt, effen oppervlak.
2. Vul de pan met minstens 1,5 liter bouillon. Let op dat u niet te veel bouillon in de pan doet, zodat deze niet kan overkoken. U mag maximaal 2 liter bouillon in de pan doen.

Gebruik a.u.b. geen vet of olie voor de fondue. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor een „Aziatisch“ fondue met bouillon.

3. Zet de pan op de basis.
4. Leg de grillplaat op de verwarmingsbasis. Ook als u de grillfunctie niet wilt gebruiken, moet de grillplaat op de verwarmingsbasis liggen, zodat de basis beschermd is tegen vloeistofspatten.
5. Sluit de aansluitkabel op het apparaat aan.
6. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (wisselstroom, 230 V~, 50 Hz).
7. Het controlelampje is rood verlicht en blijft zolang branden, totdat het apparaat weer van het stroomnet gescheiden wordt.
8. Zet de schakelaars in de juiste stand voor de gewenste functie:
   „Fondue“ om het apparaat als fondue te gebruiken
   - Stand I om warm te houden
   - Stand II om de bouillon te verwarmen
   - Stand 0 om de fonduefunctie uit te schakelen
9. Verwarm de bouillon ca. 20 minuten. Als u de bouillon net op het fornuis warm heeft gemaakt en dus nog heet is, wordt deze verwarmingstijd korter.
10. Bereid intussen de benodigde ingrediënten voor. Wij adviseren ca. 200 tot 250 g vlees of vis per persoon. Om het vlees makkelijker in heel dunne plakjes te kunnen snijden, legt u het van tevoren 2 tot 3 uur in de diepvries.
11. Terwijl u de bouillon warm maakt, kunt u het deksel op de pan laten, voor zover u de grillfunctie tenminste niet gebruikt. Bij het bereiden van de fondue mag het deksel echter niet op het apparaat worden gelegd.
12. De vloeistof mag niet borrelend opkoken, maar slechts voorzichtig pruttelen. De schakelaar daarom zonodig op stand 1 zetten.
13. Nu kunt u de gewenste ingrediënten met behulp van de fondue-vorkjes in de vloeistof dompelen.
14. Laat de vleesstukjes ca. 3 tot 4 min. gaar worden. Op dezelfde manier kunt u ook vaste vis, garnalen, wan tans of groente (Chinese kool, broccoli, wortelen enz.) in de bouillon gaar laten worden. Vaste groenten moeten evt. van tevoren even geblancheerd worden, zodat deze in de bouillon sneller gaar worden.
15. Als alternatief kunt u de ingrediënten ook in de bouillon doen en na enige tijd met de fondue-mandjes uit de bouillon vissen.
16. Het kan eventueel voorkomen dat vloeistof omlaag druppelt. Bescherm de tafel daarom, om te voorkomen dat het tafeloppervlak door de omlaag druppelende vloeistof beschadigd wordt.
17. Als u met fonduen wilt stoppen, zet u de fondueschakelaar op „0“ en trekt u de stekker uit het stopcontact.
18. Trek de aansluitkabel daarna uit het apparaat en laat het apparaat afkoelen.

Het apparaat is tijdens en na het gebruik heel heet – verbrandingsgevaar!

BEDIENEN - GRILLFUNCTIE

1. Zet de verwarmingsbasis op een geschikt, effen oppervlak.
2. Open het deksel van het apparaat.
3. Smeer de grillplaat licht in met normaal in de handel verkrijgbare, hittebestendige olie (bijv. zonnebloemolie).
4. Zet de pan op de verwarmingsbasis.
5. Leg de grillplaat op de verwarmingsbasis.
6. Sluit de aansluitkabel op het apparaat aan.
7. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (wisselstroom, 230 V~, 50 Hz).
8. Het controlelampje is rood verlicht en blijft zolang branden, totdat het apparaat weer van het stroomnet gescheiden wordt.
9. Zet de schakelaars in de juiste stand voor de gewenste functie:
   „Grill“ om de grillfunctie te gebruiken
   - Stand I om de grillplaat te verwarmen
   - Stand 0 om de grillfunctie uit te schakelen
10. Laat de grillplaat ca. 5 minuten voorwarmen, om een optimaal resultaat te verkrijgen.
11. Als de noodzakelijke temperatuur bereikt is, kunt u beginnen met barbecuen.
12. Denk er a.u.b. aan dat u uitsluitend bestek van hout of kunststof gebruikt om de groente of het vlees op de grillplaat om te roeren of om te draaien. Gebruik a.u.b. geen lepels, messen, of vorken van metaal. Deze kunnen krassen op de grillplaat maken.
13. Om een optimaal resultaat te verkrijgen, moet het vlees of de groente regelmatig omgedraaid worden.
14. Belangrijk: Als u de grillfunctie gebruikt, bedek het apparaat dan niet met het deksel!
15. Ingevroren levensmiddelen moeten volledig ontdooid zijn voordat ze gebarbecued worden.
16. Dek de grillplaat a.u.b. niet compleet met aluminiumfolie of andere voorwerpen af, om oververhitting van het apparaat te vermijden. U kunt echter wel in aluminium gewikkelde levensmiddelen, zoals bijv. aardappelen, op de grillplaat bereiden.
17. Het kan voorkomen dat er tijdens het grillen vet omlaag druppelt. Bescherm de tafel daarom, om te voorkomen dat het tafeloppervlak door omlaag druppelend vet beschadigd wordt.
18. Als u met grillen wilt stoppen, zet u de grillschakelaar op „O“ en trekt u de stekker uit het stopcontact.
19. Trek de aansluitkabel daarna uit het apparaat en laat het apparaat afkoelen.

Het apparaat is tijdens en na het gebruik heel heet – verbrandingsgevaar!

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat

Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt. Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

1. Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in water of een andere vloeistof gedompeld of in de vaatwasser gereinigd worden.
2. Veeg de basis af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of

desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.

3. Reinig alle delen in water waaraan een beetje afwasmiddel toegevoegd is.
4. De pan, het deksel, de fondue-vorkjes en de fondue-mandjes kunnen zonodig ook in de vaatwasser gereinigd worden.
5. Het apparaat moet volkomen droog zijn, voordat u het weer mag gebruiken.
6. Berg de volledig droge Asia fondue op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.

De grillplaat reinigen

Raak de grillplaat niet aan, zolang de plaat nog heet is - gevaar voor verbranding! Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt.

Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

Trek de aansluitkabel uit de stekkerdoos aan het apparaat. Verwijder de stekker van de contactdoos enkel door de stekker, niet het toestel noch het aansluitkabel vast te houden.

1. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
2. Voor de reiniging van de grillplaat gebruikt u het beste warm water waaraan een beetje afwasmiddel toegevoegd is. U kunt de grillplaat echter ook in de vaatwasser reinigen.

RECEPTEN VOOR FONDUE

Aziatische kippenbouillon

Voor 4-6 personen

1 soepkip, ca. 2,5 kg, 1 bosje soepgroente, 50 g gember, 5 tot 6 stokjes citroengras, 1 ui, laurierbladeren, witte peperkorrels, zout, ca. 150 ml rijstwijn, korianderblad

De kip met koud water afspoelen en in een grote pan met ca. 5 liter water doen. Laten opkoken, af en toe het schuim verwijderen met een schuimlepel.

De soepgroente schoon maken, in stukjes snijden, de gember schillen en in blokjes snijden. Het citroengras wassen en in stukjes snijden. De ui schillen en in halve ringen snijden. Een beetje van het korianderblad, het citroengras en de laurierbladeren apart houden en de rest samen met de kruiden, de ui en de rijstwijn in de pan doen en mogmaals laten opkoken. De pan van het fornuis nemen en de hele nacht op een koele plek bewaren.

De volgende dag de kip uit de bouillon nemen, de bouillon zeven en vervolgens in de fonduepan doen. De rest van het citroengras, het korianderblad en 1 tot 2 laurierbladeren toevoegen en laten opkoken. Als de hoeveelheid bouillon tijdens het fonduen vermindert, kunt u een beetje heet water toevoegen.

Fondue Chinoise

Voor 4-6 personen

Elk 200 g runderfilet, varkensfilet, kippenfilet, kippenlevertjes, kalfsniertjes, zeetongfilet, Noorse garnalen (rauw, schoon gemaakt, evtl. diepvries) 125 g glasnoedels, 125 g blad-spinazie, 125 g bleekselderij, 125 g wortelen, ca. 2 l kippenbouillon, 4 el droge sherry of witte wijn, 2 eieren

Het vlees, de vis, de schoon gemaakte levertjes en niertjes in dunne plakjes snijden. Garnalen evt. laten

ontdooien. Glasnoedels ca. 10 min. in warm water weken. Spinazie wassen, harde stengels verwijderen. Wortelen en selderij schoon maken en in schijfjes snijden. Eieren opkloppen. Ingrediënten in aparte schalen leggen. Kippenbouillon met sherry op de hoogste stand op de fondue verwarmen. Zodra de bouillon heet is, de fondue op een lage stand zetten, zodat de bouillon nog lichtjes pruttelt. Vlees, vis, levertjes, niertjes en groente in de bouillon gaar laten worden.
Zonodig af en toe een beetje bouillon bijvullen.
Serveren met fondue-sausjes, bijv. currysaus, cocktailsaus of een zoetzure Chinese saus. Doe tot slot de ingeweekte glasnoedels, de rest van de groente en de opgeklopte eieren in de bouillon.

Japanse garnalen-fondue

Voor 4-6 personen
800 g garnalen (darm verwijderen, pellen en gaar koken), 1/8 l limoensap, 150 ml sojasaus, 5 shiitake paddestoelen, 250 g tofu, 125 g bladspinazie, 150 g wortelen, 150 g champignons, 1 bosje lente-uitjes, ca. 1 l vis-fond uit een pot.

De garnalen met het citroensap bedruppelen en 1 uur laten marineren. Shiitake paddestoelen 30 minuten in heet water weken, tofu in blokjes snijden. Spinazie wassen, harde stengels verwijderen. Wortelen schillen en in schijfjes snijden, even in kokend water blancheren. Lente-uitjes wassen en in ca. 4 cm grote stukken snijden. Champignons met een keukendoek schoon wrijven.
Shiitake paddestoelen afgieten, samen met de voorbereide groente op een plaat schikken. Visfond samen met ca. 1 l water in de fonduepan verhitten - op de verwarmingsbasis op stand II - en daarna terugschakelen naar stand I , zodat de bouillon nog maar lichtjes pruttelt. Groente toevoegen en gaar laten worden.
Serveren met dips en sausjes naar wens.

Vis-fondue

Voor 4-6 personen
Ca. 1000 g vaste visfilet (bijv. zalm), 4 garnalen (darm verwijderen en pellen), 5 el citroensap, ca. 1,5 tot 2 l visbouillon, evt. opsmaak brengen met witte wijn.

De vis met koud water afspoelen, met een keukendoek droog deppen en in blokjes snijden. De visblokjes en de garnalen met het citroensap bedruppelen.
De bouillon in de fonduepan doen, witte wijn naar smaak toevoegen.
Op de verwarmingsbasis verwarmen op stand II, daarna terugschakelen naar stand I, zodat de bouillon nog lichtjes pruttelt.
De visblokjes en de garnalen in de bouillon gaar laten worden.
Rijst als bijgerecht serveren. Hierbij past bijv. de citroendip.

Vegetarische fondue

Voor 4-6 personen
Bouillon: 5 lente-uitjes, 400 g wortelen, 400 g rammenas (zwart), 1 steranijs, 1 tl zwarte peperkorrels, 5-10 g gember (vers), zout, sojasaus
Ingrediënten voor de fondue: 2 stengels prei, 500 g champignons of andere paddestoelen naar wens, 500 g bladspinazie, 500 g broccoli

Voor de bouillon de groente schoon maken en klein snijden. In een pan 1,5 l water opkoken, groente, steranijs en de peper in het water doen, ca. 2 uur laten trekken. De bouillon door een zeef doen en op smaak brengen met de sojasaus en zout.

De prei schoon maken, wassen en in kleine ringen snijden, de champignons met een keukendoek schoon wrijven en doormidden snijden. Spinazie wassen. Broccoli even in kokend water blancheren. De bouillon in de fonduepan doen en op de verwarmingsbasis

verwarmen op stand II, daarna terugschakelen naar stand I, zodat de bouillon nog lichtjes pruttelt. Zonodig een beetje bouillon bijvullen. Groente in de bouillon gaar laten worden.
Serveren met dips en sausjes naar wens.

Wijnfondue

Voor 4-6 personen

500 g vlees naar keuze, bijv. kalkoen- of eendenborst, kalfslende, 500 g paddestoelen naar wens, 1 l halfdroge witte wijn, 1 l gevogeltebouillon

Het vlees in reepjes snijden. De paddestoelen met een keukendoek schoon wrijven en in stukjes snijden. De wijn in de fonduepan doen en op de verwarmingsbasis verwarmen op stand II, daarna terugschakelen naar stand I, zodat de vloeistof nog maar lichtjes pruttelt. Vlees en paddestoelen erin doen en gaar laten worden.
Hierbij past stokbrood en bijv. een yoghurt-kruiden-dip of een dip van rode bosbessen met slagroom.

RECEPTEN VOOR INGREDIËNTEN VOOR FONDUE

Garnalenballetjes

Voor ca. 25 stuks

30 garnalen, zonder kop, darm en schaal verwijderen , 1 el gepelde sesam, 1 lente-ui, 1 el sesamolie, 1 tl maïzena, zout, peper, geraspte schil van een citroen

Garnalen fijn hakken, de sesam in een pan zonder vet goudbruin roosteren. De lente-ui wassen en ook fijn hakken. Alle ingrediënten vermengen en kruiden naar smaak toevoegen. Balletjes maken. Op een koele plek bewaren. Voor de fondue op een schaal schikken en dan in de bouillon doen, in ca. 3 min. gaar laten worden.

Wan Tans

Voor 25 stuks

25 wan tan bladeren uit de diepvries, 200 g varkensfilet, 400 g bladspinazie uit de diepvries, 100 g champignons, 20 g lente-uitjes, 1 Spaanse peper, 1 el sesamolie, 1 el sojasaus, geraspte schil van een citroen of een limoen, 1 tot 2 el maïzena, 1 ei, zout, peper, cayennepeper
De Wan Tan bladeren laten ontdooien. Vlees in kleine blokjes snijden en door een vleesmolen draaien, bijv. door de UNOLD® vleesmolen 78131. Spinazie fijn hakken. Steeltjes van de paddestoelen verwijderen, de hoed van de paddestoelen ook fijn hakken. Spaanse peper schoon maken, doormidden snijden, pitten verwijderen en in kleine stukjes snijden; de lente-ui ook klein snijden. De olie in een pan verhitten, spinazie. paddestoelen, Spaanse peper en ui even aanbraden. Met de sojasaus blussen en even laten inkoken. Afkoelen.
Het door de vleesmolen gedraaide vlees samen met de afgekoelde groente, de citroenschil, het ei en de maïzena mengen, krachtig op smaak brengen met de kruiden.
De Wan Tan deegbladen op het werkvlak leggen. De rand van de bladen nat maken met water. Met een theelepel de vulling op de deegbladen leggen. Van de deegbladen een driehoek vormen en als een hoorntje ombuigen. Ca. 5 minuten in de fonduebouillon gaar laten worden.

RECEPTEN VOOR DE GRILLPLAAT

Pittig kippenvlees

200 g kippenvlees, 3 el sojasaus, 2 mesp. sambal, ½ tl verse, fijngeraspte gember, een beetje olie

Kipfilet even in de diepvries leggen, daarna met een allessnijder in heel dunne plakken snijden (tegen de richting van de vleesvezels in), sojasaus met sambal en gember mengen. Vlees in deze marinade leggen en 2 tot 3 uur in de koelkast zetten. De grillplaat licht met olie insmeren. Vlees ca. 10 min. grillen en af en toe omdraaien. Tip: Kippenvlees vervangen door.

Garnalenspiezen

4 garnalen, 4 sjalotjes, een beetje komijnolie, kleine, met olie ingesmeerde houten spiezen

De garnalen en sjalotjes telkens op een houten spies steken, met komijnolie (of knoflookolie) insmeren en ca. 8–10 min. grillen. varkenslende.

RECEPTEN VOOR DIPS EN SAUSJES

Zoetzure saus

3 el sesamolie, 1 ui, 1 stengel prei, 1 teentje knoflook, 1 schijf verse ananas, 2 el honing, 2 el sojasaus, 4 el azijn, 30 ml rijstwijn, ¼ l tomatenketchup, zout, peper, cayennepeper naar smaak

De ui fijn snipperen. De prei en de ananas in blokjes snijden, het teentje knoflook klein snijden. De sesamolie in een pan verhitten. De ui en de prei in deze olie glazig braden. Knoflook en ananas toevoegen.
Alle overige ingrediënten onderroeren en kruiden naar smaak toevoegen.

Mangosaus

1 mango, 1 appel, 1 tl mosterd, sap van een citroen, 1 tl geraspte mierikswortel 1 tot 2 el honing
Mango en appel in kleine blokjes snijden. Citroensap, mierikswortel, mosterd en honing met een ESGE®-staafmixer pureren.

Pittige saus

Elk 350 g witte en rode uien, 1 el soja-olie, 3 el rijstazijn, elk 1 el suiker, zout en cayennepeper

Uien schillen en in kleine stukjes snijden. De stukjes ui al roerend in de sesamolie aanbraden, totdat ze lichtbruin zijn. De suiker toevoegen en caramelliseren. Ca. 150 ml water erover heen gieten en ongeveer 15 tot 20 minuten op middelhoog vuur laten sudderen. Als de uien zacht zijn, de saus op smaak brengen met rijstazijn, zout en cayennepeper.

Citroendip

Ca. 500 g roomyoghurt, sap en de geraspte schil van een onbehandelde citroen, 3 el olijfolie, 2 tot 3 teentjes knoflook, 2 Spaanse pepers, 1 tl paprikapoeder, 2 tot 3 el suiker, zout, peper, evt. citroenmelisse om te garneren

Yoghurt met citroensap en de citroenschil mengen, olijfolie onderroeren. Knoflook schillen en pletten of heel fijn hakken. Ook onder de yoghurt roeren. De Spaanse pepers wassen, doormidden snijden en de pitten verwijderen, ook fijn hakken. Bij de yoghurt doen en op smaak brengen met paprika, suiker, zout en peper. Naar wens met fijn gesneden citroenmelisse garneren.

Pindasaus

9 el zoete pindakaas, 6 el sojasaus, 4 el sesamolie, ¼ l groentebouillon, 1 tot 2 Spaanse pepers.

De bouillon met de sesamolie en de sojasaus aan de kook brengen. Telkens een lepel pindakaas erdoor roeren. Op een laag vuur laten koken. De Spaanse pepers wassen, doormidden snijden, de pitten verwijderen en ook fijn hakken. Bij de saus in de pan doen. Zonodig op smaak brengen.

Yoghurt-Kruiden-Dip

1 beker yoghurt, 1 bosje kruiden (bijv. thijm, peterselie, dille, basilicum, munt), 1 teentje knoflook, zout, peper

Knoflook schillen en in kleine stukjes snijden. Kruiden wassen en drogen, fijn hakken. Knoflook en kruiden door de yoghurt roeren, op smaak brengen met peper en zout.

INGREDIËNTEN VAN DE AZIATISCHE KEUKEN

Sojasaus: is gemaakt van gefermenteerde sojabonen. Heldere sojasaus heeft een milde smaak, donkere sojasaus is zoutachtiger en er werd meestal karamel aan toegevoegd. Een Indonesische variant is de heel zoete ketjap manis.

Agar-Agar: natuurlijk geleermiddel bestaande uit zee-algen (kan door gelatine worden vervangen).

Bamboescheuten: jonge uitlopers van de bamboeplant.

Bonenpasta: als gele pasta mild zoutachtig, witte, rode of zwarte pasta zijn zoutachtiger van smaak. Rode bonenpasta is ook verkrijgbaar als een zoete variant voor toetjes.

Chilisaus: pittige saus van Spaanse pepers, azijn, zout en pruimen.

Vijf-kruiden-poeder: pittig kruidenmengsel van zwarte peper, steranijs, venkelzaad, kruidnagelen, kaneel.

Glutamaat: een poeder van plantaardig eiwit, smaakversterker.

Gember: verse wortels schillen en fijn snijden, pittig gekruid.

Noedels: Tarwe- of eiernoedels zijn in de Aziatische keuken voorgekookt. Instant noedels zijn verkrijgbaar van hele dunne noedels tot hand-brede noedels. Vóór het bakken moeten deze no-edels even (ca. 2 min.) gekookt worden.

Glasnoedels: meestal dunne, doorzichtige no-edels, gemaakt van mungbonen-, tapioka- en sojabonenmeel. Nooit koken, maar in heet water laten weken, totdat ze zacht zijn (ca. 10 min.), daarna laten uitdruppelen en met een schaar in kleine stukken knippen.

Rijstnoedels: gemaakt van rijstmeel en water; worden net als glasnoedels bereid.

Basmati rijst: edele soort rijst, verspreid tijdens het koken een heerlijke geur.

Langkorrelrijst: lekker lange korrels die na het koken niet kleven en beetvast blijven.

Siam rijst (kleefrijst): na het koken kleven de korrels aan elkaar. Is ideaal, als er met stokjes wordt gegeten.

Wilde rijst: is geen rijst, maar de zaadkorrels van een Noord-Amerikaanse grassoort. Ze zijn zwart en goed geschikt om ze met de eerder genoemde rijstsoorten te mengen. Wilde rijst heeft een uitgesproken nootachtige smaak.

Morilles: zwarte paddestoelen, meestal gedroogd, de hele nacht weken.

Tongu paddestoelen: donkerbruin, meestal gedroogd, vóór gebruik ca. 10 min. in warm water weken.
Stropaddestoelen: licht van kleur, worden in blik verkocht.

Tofu/Sojabonenkaas: Kwarkachtig product van sojamelk, gefermenteerd.

Wijn: wijn wordt in Azië meestal gemaakt van rijst of gierst. Men kan de rijstwijn ook vervangen door droge sherry.

U vindt de hier genoemde en nog vele andere ingrediënten voor de Aziatische keuken in de betreffende afdelingen van goed gesorteerde supermarkten en inkoopcentra of in Azië winkels.

In de boekhandel zijn vele kookboeken over het thema fondue en Aziatische keuken verkrijgbaar.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Dit symbool wijst erop dat dit product binnen de EU niet samen met het gewone huisvuil verwijderd mag worden. Dit product a.u.b. op een verantwoorde wijze als afval verwijderen, om de mogelijke schade voor het milieu of voor de menselijke gezondheid te vermijden die door ongecontroleerde afvalverwijdering ontstaat en om voor een duuzaam hergebruik van grondstoffen te zorgen.
Indien u het oude apparaat wilt inleveren, maak dan a.u.b. gebruik van het lokale inzamelsysteem of neem contact op met de handelaar die het product verkocht heeft. Deze kan het product dan terugnemen om het milieuvriendelijk als afval te verwijderen.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48746

DATI TECNICI

Potenza:	1350 W+600 W, 230 V~ ,50 Hz
Misure:	Circa 32,5 x 41,5 x 22,0 cm
Cavo di alimentazione:	Circa 150 cm
Peso:	Circa 3,6 kg
Dotazioni:	Piastra grill rimovibile, funzioni fonduta e grill attivabili separatamente, interruttore a 2 livelli per la funzione fonduta, coperchio in vetro, pentola per fonduta in acciaio legato
Accessori:	6 forchettine con diversi colori distintivi, 6 cestelli da fonduta, istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. **Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.**
2. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
3. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
7. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

8. La base scaldante e il cavo di alimentazione non devono venir lavati in lavastoviglie.
9. La base scaldante non deve entrare a contatto con acqua o altri liquidi. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
10. Qualora ciò avvenisse, prima del riutilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
11. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.
12. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati vicino a fiamme.
13. Utilizzare sempre il set da fonduta Asia su una superficie libera piana e resistente al calore.
14. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonarlo.
15. Se si usa un cavo di prolunga, controllare che sia integro e idoneo per la rispettiva potenza, in quanto altrimenti può surriscaldarsi.
16. Il cavo di alimentazione ed eventualmente la prolunga devono essere posati in modo che non possano essere strattonati o che non ci si possa inciampare sopra.
17. Utilizzare il set da fonduta Asia soltanto in interni.
18. Durante il funzionamento non coprire mai la piastra grill con pellicola in alluminio o altri materiali, onde evitare che l'apparecchio si surriscaldi.
19. Eventualmente proteggere il tavolo, in modo da prevenire danni causati da spruzzi di grasso o liquidi.
20. Il set da fonduta è idoneo soltanto per brodo o acqua, non usarlo con grassi o oli!
21. Durante l'utilizzo la superficie dell'app-arecchio si scalda molto. Non toccare la superficie calda.
22. Non toccare la piastra grill finché è ancora calda – pericolo di ustioni!
23. Finché l'apparecchio è caldo afferrarlo soltanto per i manici. Per evitare di ustionarsi usare delle pattine.
24. Per evitare di ferirsi non spostare l'apparecchio finché è in funzione.
25. Sulla base scaldante possono essere posizionate soltanto la pentola e la piastra grill fornite a corredo; non usare mai la piastra per altri scopi.

26. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri marchi o produttori.
27. Per evitare danni, non usare mai la pentola su altri apparecchi, fornelli o altro.
28. Dopo l'uso nonché prima della pulizia stacare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.
29. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
30. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati o usurati. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio o il cavo di alimentazione alla nostra assistenza clienti per la verifica e/o la riparazione. Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli rischi per l'utente e comunque comportano il decadere della garanzia.
31. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi e non devono essere lavati in lavastoviglie.
32. Passare la base con uno straccio umido e un po' di detergente. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti che possono danneggiarla.
33. Lavare tutti gli altri componenti con acqua cui sia stato aggiunto un po' di detersivo.
34. La pentola, il coperchio, le forchettine e i cestelli da fonduta possono al bisogno essere lavati in lavastoviglie.
35. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.
36. Conservare il set da fonduta Asia perfetta-mente asciugato in un luogo asciutto e sicuro e al riparo da polveri, urti, calore e umidità.
37. Non toccare la piastra grill finché è ancora calda – pericolo di ustioni!
38. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfet-tanti che possono danneggiarla.
39. Per pulire la piastra grill meglio di tutto è usare acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Tuttavia la piastra grill può anche essere lavata in lavastoviglie.

ATTENZIONE:
Durante il funzionamento l‘apparecchio diventa molto caldo!

Non aprire mai la scocca dell‘apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni per il trasporto.
2. Controllare che tutti gli accessori menzionati siano disponibili.
3. Fissare il manico del coperchio al coperchio in vetro tramite la vite inclusa nella fornitura. Per far ciò inserire sulla vite prima la rondella. Quindi posizionare sul coperchio il manico e l’anello e fissare il manico stringendo la vite sul lato inferiore del coperchio.
4. Pulire tutti i componenti con un panno umido come illustrato nel capitolo „Pulizia e cura“.
5. Quindi collegare il cavo di alimentazione.
6. Controllare che tutti i pezzi siano correttamente assemblati e che l’apparecchio sia posizionato stabilmente.
7. Collegare l’apparecchio alla rete elettrica (230 V~, 50 Hz) mediante il cavo di alimentazione.

COMANDO - FUNZIONE FONDUTA

1. Appoggiare la base scaldante su un piano di lavoro orizzontale idoneo.
2. Riempire la pentola con almeno 1,5 litri di brodo. Assicurarsi di non metterci troppo brodo, in modo da evitare che tracimi. Nella pentola si possono mettere al massimo 2 litri di brodo.

Per la fonduta non usare grassi od olio. L’apparecchio è idoneo esclusivamente per la fonduta „asiatica“ a base di brodo.

3. Mettere la pentola sulla base.
4. Mettere la piastra grill sulla base scaldante. Anche se non si vuole usare la funzione grill, affinché la base scaldante sia protetta dagli spruzzi di liquidi, la piastra grill deve comunque essere posizionata.
5. Collegare il cavo di alimentazione all’apparecchio.
6. Connettere l’apparecchio alla rete elettrica (corrente alternata, 230 V~, 50 Hz) mediante il cavo di alimentazione.

7. La spia di controllo si illumina in colore rosso e rimane accesa finchè l'apparecchio è nuovamente staccato della rete elettrica.
8. Selezionare la funzione desiderata tramite gli interruttori:
9. „Fonduta" per usare l'apparecchio per la fonduta
   - livello I per tenere in caldo
   - livello II per scaldare il brodo
   - livello 0 per disattivare la funzione fonduta
10. Scaldare il brodo per circa 20 minuti. Se il brodo è stato appena preparato sul fornello ed è ancora caldo, questo tempo si riduce di quanto richiesto.
11. Nel frattempo preparare gli ingredienti richiesti. Raccomandiamo circa 200 - 250 g di carne o pesce per persona. Per poterla tagliare meglio, mettere la carne nel congelatore per 2 - 3 ore.
12. Mentre si fa scaldare il brodo è possibile lasciare il coperchio sull'apparecchio, sempre che non si usi la funzione grill. Durante la preparazione della fonduta il coperchio non deve tuttavia essere posto sull'apparecchio.
13. Il liquido non deve bollire forte producendo spruzzi, bensì deve sobbollire leggermente. Pertanto all'occorrenza mettere l'interruttore sul livello 1.
14. A questo punto è possibile immergere nel liquido gli ingredienti desiderati usando le forchettine.
15. Far cuocere i pezzi di carne per 3 - 4 minuti. Inoltre nel liquido possono venir cotti anche pesci dalle carni sode, gamberi, wonton o verdure (cavolo cinese, broccoli, carote ecc.). Eventualmente le varietà di verdure più dure, come le carote, devono prima venir sbollentate brevemente, affinché cuociano più rapidamente nel brodo.
16. Alternativamente gli ingredienti possono venir messi nel brodo e dopo qualche tempo estratti dallo stesso mediante i cestelli per fonduta.
17. Può succedere che il liquido goccioli fuori. Pertanto può eventualmente essere opportuno proteggere il tavolo, onde evitare che il liquido gocciolante ne danneggi la superficie.
18. Per terminare la fonduta, portare l'interruttore fonduta sullo „0" e staccare la spina dalla presa.
19. Quindi staccare il cavo di alimentazione dall'apparecchio e lasciar raffreddare quest'ultimo.

L'apparecchio è molto caldo durante e dopo l'utilizzo – Pericolo di ustioni!

COMANDO - FUNZIONE GRILL

1. Appoggiare la base scaldante su un piano di lavoro orizzontale idoneo.
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
3. Oliare leggermente la piastra grill con un normale olio resistente al calore (ad es. olio di semi di girasole).
4. Mettere la pentola sulla base scaldante.
5. Porre la piastra grill sulla base scaldante.
6. Collegare il cavo di alimentazione all'apparecchio.
7. Connettere l'apparecchio alla rete elettrica (corrente alternata, 230 V~, 50 Hz) mediante il cavo di alimentazione.
8. La spia di controllo si illumina in colore rosso e rimane accesa finchè l'apparecchio è nuovamente staccato della rete elettrica.
9. Selezionare la funzione desiderata tramite gli interruttori:
   „grill" per usare la funzione grill
   - livello I per scaldare la piastra grill

- livello 0 per disattivare la funzione grill

10. Per ottenere un risultato di grigliatura ottimale far preriscaldare la piastra grill per circa 5 minuti.
11. Quando la temperatura richiesta è stata raggiunta, è possibile iniziare a grigliare.
12. Si tenga presente che per girare i cibi sulla piastra grill si devono usare solo posate di legno o plastica. Non usare cucchiai, forchette o coltelli in metallo. Questi possono infatti graffiare la piastra grill.
13. Per ottenere un risultato di grigliatura ottimale, girare regolarmente i cibi.
14. Importante: Quando si usa la funzione grill, non coprire l'apparecchio con il coperchio!
15. I cibi congelati dovrebbero essere completamente scongelati prima di venir grigliati.
16. Per evitare surriscaldamenti dell'apparecchio, non coprire completamente la piastra grill con pellicola di alluminio o altri oggetti. Sulla piastra grill si possono preparare cibi avvolti nella pellicola di alluminio, come ad es. patate.
17. Può accadere che durante la cottura al grill il grasso goccioli. Pertanto può eventualmente essere opportuno proteggere il tavolo, onde evitare che il liquido gocciolante ne danneggi la superficie.
18. Per terminare la cottura al grill, portare l'interruttore grill sullo „O" e staccare la spina dalla presa.
19. Quindi staccare il cavo di alimentazione dall'apparecchio e lasciar raffreddare quest'ultimo.

L'apparecchio è molto caldo durante e dopo l'utilizzo – Pericolo di ustioni!

PULIZIA E CURA

Pulizia dell'apparecchio

Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

1. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi e non devono essere lavati in lavastoviglie.
2. Passare la base con uno straccio umido e un po' di detergente. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti che possono danneggiarla.
3. Lavare tutti gli altri componenti con acqua cui sia stato aggiunto un po' di detersivo.
4. La pentola, il coperchio, le forchettine e i cestelli da fonduta possono al bisogno essere lavati in lavastoviglie.
5. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.
6. Conservare il set da fonduta Asia perfettamente asciugato in un luogo asciutto e sicuro e al riparo da polveri, urti, calore e umidità.

Pulizia della piastra grill

Non toccare la piastra grill finché è ancora calda – pericolo di ustioni!

Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

Staccare il cavo di alimentazione dalla presa dell'apparecchio. Rimuova la spina dallo zoccolo soltanto dalla tenuta la spina, non l'apparecchio né il cavo di alimentazione.

1. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti che possono danneggiarla.
2. Per pulire la piastra grill meglio di tutto è usare acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Tuttavia la piastra grill può anche essere lavata in lavastoviglie.

RICETTE PER FONDUTA

Brodo di pollo asiatico

per 4-6 persone

1 pollo da brodo di circa 2,5 kg, 1 mazzetto di odori per brodo, 50 g di zenzero, 5 - 6 ciuffi di citronella, 1 cipolla, foglie di alloro, pepe bianco in grani, sale, circa 150 ml di vino di riso, coriandolo fresco

Lavare il pollo sotto l'acqua fredda, metterlo in una pentola grande e coprirlo con circa 5 l d'acqua fredda. Portare ad ebollizione e di tanto in tanto schiumare con una schiumarola.
Pulire gli odori e tagliarli a pezzi, sbucciare lo zenzero e cubettarlo. Lavare anche la citronella e tagliarla a pezzi. Sbucciare la cipolla e tagliarla a mezzi anelli. Mettere da parte un po' di coriandolo verde, di citronella e di foglie di alloro, metterne il resto nella pentola assieme alle spezie, la cipolla e il vino di riso e far bollire ancora brevemente. Togliere la pentola dal fornello e metterla in frigorifero per tutta la notte. Il giorno successivo togliere il pollo dal brodo, filtrare quest'ultimo e metterlo nella pentola da fonduta. Aggiungere il resto della citronella, il coriandolo fresco e 1 - 2 foglie di alloro e lasciar bollire. Se durante la preparazione della fonduta il brodo si dovesse restringere eccessivamente, aggiungere un po' d'acqua calda.

Fonduta cinese

per 4-6 persone

200 g di filetto di manzo, filetto di maiale, filetto di pollo, fegatini di volatili, rognone di vitello, filetto di sogliola, gamberoni (crudi, puliti, eventualmente anche surgelati) 125 g di spaghetti di soia, 125 g di spinaci in foglia, 125 g di sedano a costole, 125 g di carote, circa 2 l di brodo di pollo, 4 cucchiai di sherry secco o vino bianco, 2 uova

Tagliare a fette sottili la carne, le interiora pulite e il pesce. Eventualmente lasciar scongelare i gamberi. Far ammorbidire i glass noodles in acqua calda per circa 10 min. Lavare gli spinaci, rimuovere i gambi duri. Pulire le carote e il sedano e tagliarli a fettine. Sbattere le uova. Preparare gli ingredienti in ciotole separate. Riscaldare il brodo di pollo con lo sherry al massimo livello della funzione fonduta. Non appena il brodo è caldo, abbassarlo al livello minimo di modo da farlo sobbollire leggermente. Far cuocere nel brodo la carne, il pesce, le interiora e la verdura. Se necessario di tanto in tanto aggiungere un po' di brodo. Servire con salsine per fonduta, ad es. salsa cur-ry, salsa cocktail o salsa cinese agrodolce. Infine aggiungere al brodo i glass noodles ammorbiditi, il resto della verdura e le uova sbattute.

Fonduta di gamberetti giapponese

per 4-6 persone

800 g di gamberetti (rimuovere le interiora, sgusciarli e cuocerli), 1/8 l di succo di limetta, 150 ml di salsa di soia, 5 funghi shiitake, 250 g di tofu,125 g di spinaci in foglia, 150 g di carote, 150 g di champignon, 1 mazzetto di cipollotti, circa 1 l di fondo di pesce in barattolo

Irrorare i gamberetti con il succo di limone e lasciarli marinare per 1 ora. Far ammorbidire i funghi shiitake in acqua calda per 30 minuti, tagliare il tofu a dadini. Lavare gli spinaci, rimuovere i gambi duri. Sbucciare le carote e tagliarle a rondelle, sbollentarle brevemente in acqua bollente. Lavare i cipollotti e tagliarli a pezzi grandi circa 4 cm. Strofinare gli champignon con uno strofinaccio da cucina.
Sgocciolare i funghi shiitake, disporli su un piatto assieme alla verdura preparata. Riscaldare il fondo di pesce assieme a circa 1 l d'acqua nella pentola da fonduta sulla base scaldante sul livello II, quindi abbassare al livello I, di modo da farlo sobbollire leggermente. Aggiungere le verdure e lasciarle cuocere.
Servire con intingoli e salse a piacere.

Fonduta di pesce

per 4-6 persone

Circa 1000 g di filetto di di pesce a carne soda (ad es. salmone), 4 gamberi (rimuovere le interiora e sgusciarli), 5 cucchiai di succo di limone, circa 1,5 - 2 l di brodo di pesce, eventualmente vino bianco per insaporire

Lavare il pesce sotto l'acqua fredda, asciugarlo con uno strofinaccio e tagliarlo a cubetti. Irrorare i cubetti di pesce e i gamberi con il succo di limone. Versare il brodo nella pentola da fonduta, aggiungere un po' di vino bianco a piacere. Scaldarlo sulla base scaldante al livello II, quindi abbassare al livello I, in modo da farlo sobbollire leggermente. Far cuocere nel brodo i cubetti di pesce e i gamberi. Servire del riso come contorno. Si accompagna bene ad es. con l'intingolo al limone.

Fonduta vegetariana

per 4-6 persone

Brodo: 5 cipollotti, 400 g di carote, 400 g di rafano (nero), 1 anice stellato, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 5-10 g di zenzero (fresco), sale, salsa di soia

Ingredienti della fonduta: 2 porri, 500 g di champignon o altri funghi a piacere, 500 g di spinaci in foglie, 500 g di broccoli

Per il brodo pulire la verdura e tagliarla a pezzettini. In una pentola portare ad ebollizione 1,5 l d'acqua, aggiungere la verdura, l'anice stellato e il pepe e lasciar bollire per circa 2 ore. Filtrare il brodo in un colino e insaporirlo con la salsa di soia e il sale.
Pulire il porro, lavarlo e tagliarlo a rondelle piccole, tamponare gli champignon con uno strofinaccio e tagliarli a metà. Lavare gli spinaci. Sbollentare brevemente i broccoli in acqua bollente. Versare il brodo nella pentola da fonduta e scaldarlo sulla base scaldante al livello II, quindi abbassarlo al livello I, di modo da farlo sobbollire leggermente. Se necessario, aggiungere un po' di brodo. Far cuocere dentro la verdura.
Si accompagna con intingoli e salse a piacere.

Fonduta al vino

per 4-6 persone

500 g di carne a piacere, ad es. petto di tacchino o di anatra, lombata di vitello; 500 g di funghi a piacere, 1 l di vino bianco semisecco, 1 l di brodo di volatile

Tagliare la carne a striscioline. Tamponare i funghi con uno strofinaccio e tagliarli a pezzi. Versare il vino con il brodo nella pentola da fonduta e scaldare sulla base scaldante al livello II, quindi abbassare al livello I in modo da far sobbollire leggermente il liquido. Farvi cuocere dentro la carne e i funghi.
Si abbina bene con pane bianco in filoni e ad es. l'intingolo di joghurt ed erbe aromatiche o quello di mirtilli rossi e panna.

RICETTE DA METTERE NELLA FONDUTA

Polpettine di gamberi

25 polpettine

30 gamberi, senza testa, rimuovere le interiora e sgusciarli, 1 cucchiaio di sesamo sgusciato, 1 cipollotto, 1 cucchiaino di amido, 1 cucchiaio di olio di sesamo, sale, pepe, la buccia grattugiata di un limone

Tritare finemente i gamberi, tostare il sesamo in una padella senza aggiungervi grassi fino a farlo diventare dorato. Lavare il cipollotto e tritare finemente anche questo. Mescolare tutti gli ingredienti e insaporirli con le spezie. Formare delle palline. Refrigerare. Servirle assieme alla fonduta e metterle nel brodo, tempo di cottura circa 3 minuti.

Wonton

25 Wontons

25 sfoglie per wonton surgelate, 200 g di filetto di maiale, 400 g di spinaci in foglia surgelati, 100 g di champignon, 20 g di cipollotti, 1 peperone rosso, 1 cucchiaio di olio di sesamo, la buccia grattuggiata di un limone o una limette, 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 uovo, 1 – 2 cucchiai di amido per uso alimentare, sale, pepe, pepe di Cayenna

Far scongelare le sfoglie per wonton. Tagliare la carne a cubetti piccoli e passarla al tritacarne, per es. l'UNOLD® 78131. Tritare finemente gli spinaci. Rimuovere i gambi dei funghi, tritarne finemente anche le cappelle. Pulire i peperoni, tagliarli a metà, rimuovere i semi e tagliarli a cubetti piccoli, tagliare a cubetti piccoli anche i cipollotti. Scaldare l'olio in una padella, stufarvi dentro gli spinaci, i funghi, i peperoni e la cipolla. Sfumare con la salsa di soia e far restringere leggermente. Refrigerare.

Mescolare la carne tritata con la verdura raffreddata, la buccia di limone, l'uovo e l'amido, insaporire abbondantemente con le spezie.

Disporre le sfoglie per wonton sul piano di lavoro. Spennellare con acqua lungo i bordi. Con un cucchiaino da thè disporre il ripieno sulle sfoglie. Piegare le sfoglie a triangolo e sagomarle a cornetto. Far cuocere nel brodo della fonduta per circa 5 minuti.

RICETTE PER LA PIASTRA GRILL

Pollo piccante

200 g di carne di pollo, 3 cucchiai di salsa di sola, 2 pizzichi di pasta aromatizzante al chili, ½ cucchiaino di zenzero fresco tritato finemente, un po' d'olio

Soffriggere brevemente il filetto di pollo, con il tagliatutto tagliarlo a striscette sottilissime (in senso contrario a quello delle fibre), mescolare la salsa di soia con il chili e lo zenzero. Farvi marinare dentro la carne e metterla in frigorifero coperta per 2 -3 ore. Oliare la piastra grill con un velo d'olio. Grigliare per circa 10 min. girandola ripetutamente. Suggerimento: Sostituire il pollo con lombata di maiale.

Spiedini di gamberi

4 gamberi, 4 scaloghi, un po' d'olio di cumino, spiedini di legno oliati

Infilare i gamberi e gli scalogni su uno spiedino di legno, spennellare con olio di cumino (oppure olio d'aglio) e grigliare per circa 8–10 min.

RICETTE PER INTINGOLI E SALSE

Salsa agrodolce

3 cucchiai di olio di sesamo, 1 cipolla, 1 porro, 1 spicchio d'aglio, 1 fetta di ananas fresco
2 cucchiai di miele, 2 cucchiai di salsa di soia, 4 cucchiai di aceto, 3 ml di vino di riso, ¼ l di ketchup, sale, pepe, pepe di Cayenne secondo il proprio gusto
Tritare finemente la cipolla. Tagliare a cubetti il porro e l'ananas, tagliare lo spicchio d'aglio a cubetti finissimi e riscaldare l'olio di sesamo in una padella. Farvi imbiondire la cipolla e il porro. Aggiungere l'aglio e l'ananas.
Amalgamare tutti gli altri ingredienti e insaporire con le spezie.

Salsa di mango

1 mango, 1 mela, 1 cucchiaino di senape, il succo di un limone, 1 cucchiaino di rafano grattuggiato, 1 - 2 cucchiai di miele

Tagliare il mango e la mela a cubetti piccoli. Aggiungere il succo di limone, il rafano, la senape e il miele e ridurre in purea con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab®.

Salsa piccante

350 g di cipolle bianche e 350 g di cipolle rosse, 1 cucchiaio di olio di soia, 3 cucchiai di aceto di riso, 1 cucchiaio ciascuno di zucchero, sale e pepe di Cayenna

Sbucciare le cipolle e tagliarle a cubetti piccoli. Stufarle nell'olio di sesamo girandole ripetutamente finché risultano leggermente dorate. Aggiungere lo zucchero e lasciar caramellare. Versarci sopra circa 150 ml d'acqua e far cuocere a calore medio per circa 15 - 20 minuti. Quando le cipolle sono tenere, insaporire la salsa con aceto di riso, sale e pepe di Cayenna.

Intingolo al limone

Circa 500 g di joghurt alla panna, il succo e la scorza grattuggiata di un limone non trattato, 3 cucchiai di olio d'oliva, 2 - 3 spicchi d'aglio, 2 peperoncini, 1 cucchiaino di paprika in polvere, 2 - 3 cucchiai di zucchero, sale, pepe, eventualmente foglie di citronella per guarnire

Mescolare lo joghurt con il succo e la buccia del limone, amalgamare l'olio d'oliva. Sbucciare l'aglio e spremerlo oppure tritarlo molto finemente. Aggiungere anche lo joghurt. Lavare i peperoncini, tagliarli a metà e togliere i semi, tritare finemente anche questi. Aggiungere allo joghurt e insaporire con la paprika, lo zucchero, il sale e il pepe. Eventualmente guarnire con citronella tagliata fine.

Salsa alle arachidi

9 cucchiai burro di arachidi dolce, 6 cucchiai di salsa di soia, 4 cucchiai di olio di sesamo, ¼ l di brodo di verdure, 1 - 2 peperoncini rossi.

Portare a ebollizione il brodo con l'olio di sesamo e la salsa di soia. Amalgamare il burro di arachidi a cucchiaiate. Far cuocere brevemente a calore ridotto. Lavare i peperoncini, tagliarli a metà, togliere i semi e tritarli finemente. Aggiungere alla salsa nella pentola. Se necessario, aggiustare il sapore a piacere.

Intingolo allo joghurt ed erbe aromatiche

1 vasetto di joghurt, 1 mazzetto di erbe aromatiche (ad es. timo, prezzemolo, aneto, basilico, menta), 1 spicchio d'aglio, sale, pepe

Sbucciare lo spicchio d'aglio e tagliarlo a cubetti piccolissimi. Lavare ed asciugare le erbe aromatiche, tritarle finemente. Mescolare l'aglio e le erbe allo joghurt, insaporire con sale e pepe.

INGREDIENTI DELLA CUCINA ASIATICA

Salsa di soia: È prodotta dai fagioli di soia fermentati. La salsa di soia chiara ha un sapore delicato, quella scura è più salata e solitamente colorata con colorante caramello. Una variante indonesiana è la dolcissima Ketjap manis.

Agar-agar: Gelificante naturale ricavato dalle alghe marine (può essere sostituito con gelatina).

Germogli di bambù: Giovani germogli del bambù

Pasta di fagioli: La pasta è disponibile nella varietà gialla, moderatamente salata, e in quelle bianca, rossa o nera, più salate. La pasta di fagioli rossa è disponibile anche quale variante dolce per dessert.

Salsa chili: Salsa piccante a base di peperoncino, aceto, sale e prugne.
Polvere di cinque spezie: Condimento piccante a base di pepe nero, anice stellato, semi di finocchio, chiodi di garofano, cannella.

Glutammato: Polvere a base di proteine vegetali, esaltatore di sapidità.

Zenzero: Sbucciare e tagliare finemente le radici fresche, intensamente aromatico.

Spaghetti: Gli spaghetti di grano o all'uovo della cucina asiatica sono prefermentati. Gli spaghetti instantaei sono disponibili in formati da fini come un capello a larghi una spanna. Prima di arrostirli gli spaghetti dovrebbero venir fatti cuocere brevemente (per circa 2 min.).

Glass noodles: Spaghetti trasparenti, solitamente molto sottili, a base di fagioli mungo, tapioca o amido di fagioli di soia. Non farli mai bollire, bensì versarvi sopra dell'acqua calda e lasciarli impregnare finché sono teneri (circa 10 min.), quindi sgocciolarli e tagliarli a pezzettini con la forbice.

Spaghetti di riso: Prodotti con farina di riso e acqua, preparazione come per i glass noodles.

Riso Basmati: Varietà pregiata che durante la cottura emana un buon odore. Riso a chicchi lunghi: Si gonfia bene, formando dei chicchi belli lunghi e non scuoce.

Riso Siam (colloso): Dopo la cottura i chicchi aderiscono uno all'altro. Ideale da mangiare con le bacchette.

Riso selvatico: Non è un riso, bensì i semi di un tipo d'erba nordamericana. E' nero e si presta a essere mescolato con le varietà predette. Il riso selvatico ha uno spiccato sapore di noce.

Spugnole: Funghi neri, per lo più essiccati, da far ammorbidire per tutta la notte.
Funghi tongu: Marrone scuro, per lo più secchi, prima dell'uso far ammollare per circa 10 min. in acqua tiepida.

Funghi di muschio: chiari, vengono venduti in barattoli.

Tofu/formaggio di soia: Prodotto simile alla ricotta di latte di soia fermentato.

Vino: In Asia il vino è prodotto principalmente dal riso o miglio. Il vino di riso può essere sostituito anche con sherry secco.

Gli ingredienti menzionati e molti altri ancora sono reperibili nei reparti specializzati dei supermercati e centri commerciali ben forniti o nei negozi di alimenti asiatici.
Nelle librerie si trovano inoltri libri di cucina sulla fonduta e la cucina asiatica.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

Questo simbolo indica che, all'interno dell'UE, questo prodotto non può essere smaltito tramite i rifiuti domestici. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana da smaltimento di rifiuti incontrollato e per assicurare un riutilizzo sostenibile delle materie prime, si raccomanda di smaltire il prodotto in maniera responsabile.
Per il reso dell'apparecchio usato utilizzare il sistema resi locale oppure rivolgersi al rivenditore che ha venduto il prodotto. Sarà certamente in grado di riprenderlo e di avviarlo a uno smaltimento ecologicamente compatibile.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48746

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1350 W+600 W, 230 V~ ,50 Hz
Medidas:	Aprox.32,5 x 41,5 x 22,0 cm
Cable de alimentación:	Aprox. 150 cm
Peso:	Aprox. 3,6 kg
Equipamiento:	Placa de parrilla desmontable, funciones de fondue y de parrilla independientes, interruptor de 2 posiciones para función de fondue, tapa de cristal, olla de fondue de acero inoxidable
Accesorios:	Tenedores de fondue marcados con 6 colores, 6 cestas de fondue, manual de instrucciones

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. **Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.**
2. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
3. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar de que no jueguen con el aparato.
4. Guarde el equipo en un sitio inaccesible para los niños.
5. Conectar el aparato sólo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
6. Este aparato no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
7. De ninguna manera sumerja el aparato o el cable de

alimentación en agua o en otros líquidos.
8. La base calefactora y el cable de alimentación no deben ser lavados en el lavavajillas.
9. La base calefactora no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos.
10. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar com-pletamente secas antes de un nuevo uso.
11. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
12. El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico o para fines de uso similares, por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben ser usados cerca de llamas.
14. Utilice siempre la Fondue Asia sobre una superficie libre, llana y resistente al calor.
15. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. niños pequeños tiran de él.
16. Si usa un cable de prolongación, compruebe si está intacto y si es adecuado para la potencia correspondiente porque de lo contrario puede producirse un sobrecalentamiento.
17. El cable de alimentación y dado el caso, el cable de prolongación, deben ser colocados de tal manera de evitar que sean tirados o que se pueda tropezar.
18. Use la Fondue Asia sólo en espacios interiores.
19. No cubra nunca la placa de la parrilla con papel de aluminio o con otros materiales para evitar un sobrecalentamiento del aparato.
20. En caso necesario proteja la mesa para evitar daños por salpicaduras de grasa o de líquido.
21. Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. No las toque.
22. ¡La fondue sólo es adecuada para caldo o agua, no use grasa o aceite!
23. No toque la placa de la parrilla mientras aún esté

caliente - ¡Peligro de quemaduras!
24. Mientras esté caliente, asir el aparato sólo de las manijas Emplee agarradores para evitar quemaduras
25. Para evitar lesiones no desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
26. Sobre la base calefactora sólo deben ser ubicadas la olla y la placa de parrilla suministradas, jamás usar para otro fin.
27. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
28. Para evitar daños, jamás use la olla sobre otros aparatos, sobre una cocina o similares.
29. Después del uso así como antes de la limpieza, desenchufar la clavija de la caja de enchufe. Jamás dejar el aparato sin supervisión cuando esté enchufada la clavija a la red eléctrica.
30. Limpie el aparato después de cada uso.
31. Controle periódicamente si el aparato, la clavija de red y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, por favor envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
32. El aparato y el cable de alimentación no deben ser sumergidos en agua ni en otro líquido ni ser lavados en el lavavajillas.
33. Limpie la base con un trapo húmedo y algo de detergente para vajilla. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes, porque pueden conducir a daños.
34. Limpie todas las demás piezas con agua, a la que ha añadido un poco de detergente para vajilla.
35. En caso necesario también podrá lavar la olla, la tapa, los tenedores de fondue y las cestas de fondue en el lavavajillas.
36. El aparato deberá estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.
37. Guarde la Fondue Asia completamente seca en un lugar seco y seguro, para protegerla contra polvo, golpes, calor y humedad.
38. No toque la placa de la parrilla mientras aún esté caliente - ¡Peligro de quemaduras!
39. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes,

porque pueden conducir a daños.

40. Para la limpieza de la placa de la parrilla lo mejor es usar agua caliente con algo de detergente para vajilla. Sin embargo, usted también puede limpiar la placa de la parrilla en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PONER EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y dado el caso, los seguros de transporte.
2. Compruebe si están todas las piezas especificadas.
3. Fije el asa de la tapa con el tornillo suministrado a la tapa de cristal. Para ello coloque la arandela sobre el tornillo. A continuación posicione el asa y el anillo sobre la tapa y en la parte inferior de la misma atornille el asa con el tornillo.
4. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.
5. A continuación conecte el cable de alimentación.
6. Compruebe si todas las piezas han sido correctamente ensambladas y el aparato está parado de manera estable.
7. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (230 V~, 50 Hz).

MANEJO - FUNCIÓN DE FONDUE

1. Coloque la base calefactora sobre una superficie adecuada y llana.
2. Llene la olla con por lo menos 1,5 litros de caldo. Preste atención de no llenar dem-

asiado caldo para que éste no pueda salirse al hervir. Usted puede llenar como máximo 2 litros de caldo en la olla.

Por favor no use grasa ni ningún aceite para la fondue. El aparato es apto exclusivamente para fondue "asiática".

3. Coloque la olla sobre la base.
4. Coloque la placa de parrilla sobre la base calefactora. La placa de parrilla también debe estar colocada en caso de que no desee usar la función de parrilla, para que la base calefactora esté protegida contra salpicaduras de líquido.
5. Conecte el cable de alimentación al aparato.
6. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (corriente alterna, 230 V~, 50 Hz).
7. La lámpara de control se prende de color rojo y queda prendida hasta que vuelva a separar el aparato de la red eléctrica.
8. Seleccione en los interruptores la función deseada:
   „Fondue" para usar el aparato como fondue
   - Nivel I para mantener caliente
   - Nivel II para calentar el caldo
   - Nivel 0 para desconectar la función de fondue
9. Caliente el caldo durante aprox. 20 minutos. Si usted ha preparado el caldo en la cocina y todavía estuviese caliente se reduce el tiempo correspondientemente.
10. En el interín prepare los ingredientes necesarios. Recomendamos aprox. 200 a 250 g de carne o pescado por persona. Para cortar mejor la carne en finísimas rodajas colóquela previamente durante 2 a 3 horas en el congelador.
11. Mientras calienta el caldo puede dejar la tapa sobre el aparato en tanto no utilice la función de parrilla. Sin embargo, durante la preparación de la fondue, la tapa no debe ser colocada sobre el aparato.
12. El líquido no debe hervir a borbotones, sino sólo estar en ligera ebullición. Por ello, en caso necesario colocar el interruptor en el nivel I.
13. Con los tenedores de fondue puede sumergir ahora los ingredientes deseados en el líquido.
14. Haga cocer los trozos de carne aprox. 3 a 4 minutos. También puede cocer en el caldo pescado de carne compacta, camarones, Wan-Tans o verduras (col rizada, brécol, zanahorias, etc.). Tipos compactos de verduras como zanahorias, deben eventualmente ser previamente escaldadas brevemente, para que se cuezan más rápido en el caldo.
15. Alternativamente, también puede agregar los ingredientes al caldo y después de un tiempo extraerlos del mismo con las cestas de fondue.
16. Puede suceder que gotee líquido. Por ello, en caso necesario proteja la mesa para evitar daños a la superficie por líquido que gotea.
17. Si desea finalizar la fondue, coloque el interruptor de fondue en „0" y desenchufe la clavija de la caja de enchufe.
18. A continuación desenchufe el cable de alimentación del aparato y permita que éste se enfríe.

Durante y después del funcionamiento, el aparato está muy caliente; ¡peligro de quemaduras!

MANEJO - FUNCIÓN DE PARRILLA

1. Coloque la base calefactora sobre una superficie adecuada y llana.
2. Abra la tapa del aparato.
3. Aceite ligeramente la placa de la parrilla con un aceite comercial, resistente al calor (p. ej. aceite de semilla de girasol).
4. Coloque la olla sobre la base calefactora.
5. Coloque la placa de parrilla sobre la base calefactora.
6. Conecte el cable de alimentación al aparato.
7. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (corriente alterna, 230 V~, 50 Hz).
8. La lámpara de control se prende de color rojo y queda prendida hasta que vuelva a separar el aparato de la red eléctrica.
9. Seleccione en los interruptores la función deseada:
   „Grill“ para usar la función de parrilla
   - Nivel I para calentar la placa de la parrilla
   - Nivel 0 para desconectar la función de parrilla
10. Permita que la placa de la parrilla se precaliente durante aprox. 5 minutos para lograr un resultado óptimo de parrillada.
11. Una vez alcanzada la temperatura necesaria, podrá comenzar a asar.
12. Por favor preste atención de usar sólo cubiertos de madera o de material sintético para revolver y voltear sobre la placa de la parrilla. Por favor no use cucharas, cuchillos o tenedores de metal. Éstos pueden rayar la placa de la parrilla.
13. Para obtener un resultado óptimo de parrillada, voltee periódicamente el producto a ser asado.
14. Importante: ¡Si usted usa la función de parrilla no cubra el aparato con la tapa!
15. Los productos congelados deben ser descongelados completamente antes de ser colocados sobre la parrilla.
16. Por favor, no tape completamente la placa de la parrilla con papel de aluminio o con otros objetos, para evitar un sobrecalentamiento del aparato. Pero usted puede preparar productos de parrilla envueltos en papel de aluminio como p. ej. patatas sobre la placa de la parrilla.
17. Puede suceder que al asar gotee grasa. Por ello, en caso necesario proteja la mesa para evitar daños a la superficie por grasa que gotea.
18. Si desea finalizar la parrillada, coloque el interruptor de parrilla en „O“ y desenchufe la clavija de la caja de enchufe.
19. A continuación desenchufe el cable de alimentación del aparato y permita que éste se enfríe.

Durante y después del funcionamiento, el aparato está muy caliente; ¡peligro de quemaduras!

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza del aparato

Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
Antes de la limpieza desconectar siempre el aparato y desenchufar la clavija de la red de corriente.

1. El aparato y el cable de alimentación no deben ser sumergidos en agua ni en otro líquido ni ser lavados en el lavavajillas.
2. Limpie la base con un trapo húmedo y algo de detergente para vajilla. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes, porque pueden conducir a daños.
3. Limpie todas las demás piezas con agua, a la que ha añadido un poco de detergente para vajilla.
4. En caso necesario también podrá lavar la olla, la tapa, los tenedores de fondue y las cestas de fondue en el lavavajillas.
5. El aparato deberá estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.
6. Guarde la Fondue Asia completamente seca en un lugar seco y seguro, para protegerla contra polvo, golpes, calor y humedad.

Limpieza de la placa de la parrilla

No toque la placa de la parrilla mientras aún esté caliente - ¡Peligro de quemaduras!
Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
Antes de la limpieza desconectar siempre el aparato y desenchufar la clavija de la red de corriente.
Desenchufe el cable de alimentación de la caja en el aparato. Arrastrar a los que sólo de forma directa el término, no en el cable o el aparato.

1. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes, porque pueden conducir a daños.
2. Para la limpieza de la placa de la parrilla lo mejor es usar agua caliente con algo de detergente para vajilla. Sin embargo, usted también puede limpiar la placa de la parrilla en el lavavajillas.

RECETAS PARA FONDUE

Caldo de gallina asiático

Para 4-6 personas

1 gallina para sopa de aprox. 2,5 kg, 1 manojo de verdura de sopa, 50 g de jengibre, 5 a 6 ramas de hierba limón, 1 cebolla, hojas de laurel, granos de pimienta blanca, sal, aprox. 150 ml de vino de arroz, hierba cilantro

Lavar la gallina con agua fría y cubrirla en una olla grande con aprox. 5 l de agua. Dejar hervir, de tanto en tanto recoger la espuma con una espumadera.

Limpiar la verdura de sopa y cortarla en trozos, pelar el jengibre y cortarlo en dados. Asimismo lavar la hierba limón y cortarla en trozos. Pelar la cebolla y cortarla en medios anillos. Guardar algo de la hierba cilantro, de la hierba limón y de las hojas de laurel, agregar el resto junto con las especias, la cebolla y el vino de arroz en la olla y nuevamente dejar hervir brevemente. Re-

tirar la olla de la cocina y dejar enfriar durante la noche.
Al día siguiente sacar la gallina del caldo, colarlo y pasarlo a la olla de fondue. Agregar el resto de hierba limón, hierba cilantro y 1 a 2 hojas de laurel y dejar hervir. Si durante la fondue el caldo se espesara demasiado, podrá agregar algo de agua caliente.

Fondue Chinoise

Para 4-6 personas
Por cada persona 200 g de filete de res, filete de cerdo, filete de pollo, hígado de ave, riñones de ternera, filete de lenguado, langostinos (crudos, limpios, eventualmente congelados), 125 g de fideos chinos, 125 g de espinaca entera, 125 g de apio en rama, 125 g de zana-horias, aprox. 2 l de caldo de gallina, 4 cu-charadas de jerez o vino blanco seco, 2 huevos

Cortar la carne, las asaduras limpias y el pescado en rodajas delgadas. En caso necesario dejar descongelar los langostinos. Poner los fideos chinos en remojo en agua caliente durante aprox. 10 minutos. Lavar la espinaca, eliminar los tallos duros. Limpiar las zanahorias y el apio y cortarlos en rodajas. Batir los huevos. Preparar los ingredientes en fuentes separadas. Sobre la fondue calentar el caldo de gallina con jerez a calor máximo. Tan pronto el caldo esté caliente, conmutar a un nivel menor, de tal manera que el caldo siga en ligera ebullición. Cocinar la carne, el pescado, las asaduras y la verdura en el caldo. En caso necesario agregar entremedio algo de caldo.
Sirva con salsas de fondue, p. ej. salsa de curry o salsa de cóctel o una salsa agridulce china. Para finalizar agregar los fideos chinos, la verdura restante y los huevos batidos al caldo.

Fondue japonesa de camarones

Para 4-6 personas
800 g de camarones (eliminar el intestino, pelar y cocinar), 1/8 l de zumo de lima, 150 ml de salsa de soja, 5 hongos shiitake, 250 g de queso de soja (tofu), 125 g de espinaca entera, 150 g de zanahorias, 150 g de champiñones, 1 manojo de cebollas de puerro, aprox. 1 l de caldo de pescado del frasco

Rociar los camarones con el zumo de limón y dejar escabechar 1 hora. Remojar los hongos shiitake durante 30 minutos en agua caliente, cortar el queso de soja o tofu en cubos. Lavar la espinaca, eliminar los tallos duros. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas, escaldar brevemente en agua hirviendo. Limpiar las cebollas de puerro y cortarlas en trozos de aprox. 4 cm. Frotar los champiñones con un lienzo secador.
Colar el agua de los hongos shiitake y servirlos junto con la verdura preparada en una bandeja. Calentar el caldo de pescado junto con aprox. 1 l de agua en la olla de la fondue sobre la base calefactora en el nivel II, a continuación bajar al nivel I de tal manera que el caldo todavía siga en ligera ebullición. Agregar la verdura y dejar cocinar.
Agregar condimentos y salsas a gusto.

Fondue de pescado

Para 4-6 personas
Aprox. 1000 g de filetes de pescado de carne compacta (p. ej. salmón), 4 camarones (eliminar el intestino y pelar, 5 cucharadas de zumo de limón, aprox. 1,5 a 2 l de caldo de pescado, eventualmente vino blanco para sazonar

Lavar el pescado con agua fría, secarlo con un lienzo y cortarlo en cubos. Rociar los cubos de pescado y los camarones con el zumo de limón. Agregar el caldo a la olla de fondue, agregar algo de vino blanco a gusto. Calentar sobre la base calefactora al nivel II, después pasar al nivel I de tal manera que el caldo todavía siga en ligera ebullición. Dejar cocinar los cubos de pescado y los camarones en el caldo.
Servir arroz como guarnición. Para ello es adecuado p. ej. el condimento de limón.

Fondue vegetariana

Para 4-6 personas

Caldo: 5 cebollas de primavera, 400 g de zanahorias, 400 g de rábano (negro), 1 anís estrellado, 1 cucharadita de granos de pimienta negros, 5-10 g de jengibre (fresco), sal, salsa de soja.

Ingredientes de fondue: 2 ramas de puerro, 500 g. de champiñones u otros hongos a gusto, 500 g de espinaca entera, 500 g de brécol

Limpiar y cortar en trozos pequeños la verdura para el caldo. En una olla hervir 1,5 l de agua, agregar la verdura, el anís estrellado y la pimienta, dejar hervir a fuego lento durante aprox. dos horas. Colar el caldo y sazonarlo con la salsa de soja y sal.

Limpiar el puerro, lavarlo y cortarlo en pequeños anillos, frotar los champiñones con un lienzo y cortarlos por la mitad. Lavar la espinaca. Escaldar brevemente el brécol en agua hirviendo. Pasar el caldo a la olla de fondue y calentarlo sobre la base calefactora al nivel II, después conmutar al nivel I de tal manera que el caldo todavía siga en ligera ebullición. En caso necesario agregar algo de caldo. Dejar cocinar la verdura en el caldo.

Agregar condimentos y salsas a gusto.

Fondue de vino

Para 4-6 personas

500 g de carne a gusto, p. ej. pechuga de pavo o de pato, solomillo de ternera; 500 g de hongos a gusto, 1 l de vino semiseco, 1 l de caldo de aves.

Cortar la carne en tiras. Frotar los hongos con un lienzo y cortarlos en trozos. Pasar el vino con el caldo a la olla de fondue y calentar sobre la base calefactora al nivel II, después conmutar al nivel I de tal manera que el líquido todavía siga en ligera ebullición. Dejar cocinar la carne y los hongos en el líquido.

Servir con pan blanco en barra y p. ej. con un condimento de yogur y hierbas o uno de arándano rojo y nata.

RECETAS PARA GUARNICIONES DE FONDUE

Bolitas de camarones

aprox. 25 unidades

30 camarones, sin cabeza, quitar el intestino y la cáscara, 1 cebolla de primavera, 1 cucharada de sésamo pelado, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 cucharadita de fécula alimenticia, sal, pimienta, cáscara rallada de un limón

Picar fino los camarones, dejar dorar el sésamo en una sartén sin agregar grasa. Lavar la cebolla de primavera y también picarla fina. Mezclar todos los ingredientes y sazonar con especias. Formar bolitas. Dejar enfriar. Servir con la fondue y agregar al caldo, tiempo de cocción aprox. 3 minutos.

Wan Tans

25 Wan Tans

25 hojas congeladas de Wan-Tan, 200 g de filete de cerdo, 400 g de espinaca congelada, 100 g de champiñones, 20 g de cebollas de primavera, 1 chile rojo, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 cucharada de salsa de soja, cáscara rallada de un limón o lima, 1 huevo, 1 a 2 cucharadas de fécula alimenticia, sal, pimienta, pimienta de Cayena

Dejar descongelar las hojas de Wan-Tan. Cortar la carne en pequeños dados y pasarla por una máquina de picar carne, p. ej. la picadora de carne UNOLD® 78131.

Picar la espinaca finamente. Eliminar los tallos de los hongos, picar también los sombreros de las setas. Limpiar el chile, cortarlo por la mitad, eliminar las pepitas y cortarlo en cubos finos, asimismo cortar en cubos finos las cebollas de primavera. Calentar el aceite en una sartén, rehogar la espinaca, los hongos, el chile y las cebollas. Rebajar con la salsa de soja y dejar espesar un poco. Enfriar.
Mezclar la carne picada con la verdura enfriada, la cáscara de limón, el huevo y la fécula alimenticia, sazonar intensamente con especias.

Depositar las hojas de masa Wan-Tan sobre la superficie de trabajo. Untar los bordes con agua. Con una cuchara de té colocar el relleno sobre las hojas de masa. Disponer las hojas de masa en forma de triángulo y doblar en forma de cuernito. Dejar cocinar en el caldo de fondue durante aprox. 5 minutos.

RECETAS PARA LA BANDEJA DE LA PARRILLA

Carne picante de pollo
200 g de carne de pollo, 3 cucharadas de salsa de soja, 2 pizcas de pasta de condimento de chile, ½ cucharadita de jengibre rallado fino, algo de aceite.

Congelar brevemente el filete de pollo, con el cortador universal cortarlo en rodajas muy finas (en contra las fibras de carne), mezclar la salsa de soja con chile y jengibre. Con ello escabechar la carne y colocarla cubierta en la refrigeradora durante 2 a 3 horas. Untar ligeramente con aceite la placa de la parrilla. Volteando de tanto en tanto asar durante aprox. 10 minutos.
Consejo: Sustituir el pollo por solomillo de cerdo.

Brochetas de gambas
4 Gambas, 4 chalotes, algo de aceite de comino, pequeños pinchos aceitados de madera

Pinchar cada gamba y cada chalote sobre un pincho de madera, untar con aceite de comino (o con aceite de ajo) y dejar asar durante aprox. 8-10 minutos.

RECETAS PARA CONDIMENTOS Y SALSAS

Salsa agridulce
3 cucharadas de aceite de sésamo, 1 tallo de puerro, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 rodaja de piña fresca, 2 cucharadas de miel, 2 cucharadas de salsa de soja, 4 cucharadas de vinagre, 30 ml de vino de arroz, ¼ l de ketchup de tomate, sal, pimienta, pimienta de cayena a gusto

Picar la cebolla finamente. Cortar el puerro y la piña en dados, cortar el diente de ajo en dados pequeños. Calentar al aceite de sésamo en una sartén. Allí sofritar la cebolla y el puerro. Agregar ajo y piña.
Mezclar los demás ingredientes y sazonar con las especias.

Salsa de mango

1 mango, 1 manzana, 1 cucharadita de mostaza, zumo de un limón,1 cucharadita de rábano picante rallado, 1 a 2 cucharadas de miel

Cortar el mango y la manzana en dados pequeños. Agregar el zumo de limón, el rábano picante, la mostaza y la miel y hacer puré con la "varita mágica" ESGE®.

Salsa picante

Por cada 350 g de cebollas blancas y rojas, 1 cucharada de aceite de soja, 3 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharada de azúcar, sal y pimienta de Cayena

Pelar las cebollas y cortar en dados finos. Revolviendo, sofreír en aceite de sésamo hasta que las cebollas estén ligeramente doradas. Agregar el azúcar y caramelizar. Agregar aprox. 150 ml de agua y dejar reposar aproximadamente 15 a 20 minutos a temperatura media. Una vez que las cebollas estén blandas, sazonar la salsa con vinagre de arroz, sal y pimienta de Cayena.

Condimento de limón

Aprox. 500 g de yogur de nata, zumo y cáscara rallada de un limón sin tratar, 3 cucharadas de aceite de oliva, 2 a 3 dientes de ajo, 2 chiles, 1 cucharadita de pimiento en polvo, 2 a 3 cucharadas de azúcar, sal, pimienta, eventualmente hierba luisa para adornar

Mezclar el yogur con el zumo y la cáscara de limón, revolver con el aceite de oliva. Pelar el ajo y exprimirlo o picarlo finamente. Asimismo revolverlo con el yogur. Lavar los chiles, cortarlos por la mitad y eliminar las pepitas, asimismo picarlos finamente. Agregar al yogur y sazonar con pimiento, azúcar, sal y pimienta. Si se desea, afinar con hierba luisa cortada fina.

Salsa de cacahuate

9 cucharadas de mantequilla de cacahuate dulce, 6 cucharadas de salsa de soja, 4 cucharadas de aceite de sésamo, ¼ l de caldo de verduras, 1 a 2 chiles rojos.

Hacer hervir el caldo con el aceite de sésamo y la salsa de soja. Mezclar y revolver a cucharadas la mantequilla de cacahuate. Con calor suave dejar hervir brevemente. Lavar los chiles, cortarlos por la mitad, eliminar las pepitas y picarlos finamente. Agregar a la salsa en la olla. En caso necesario sazonar.

Condimento de yogur con hierbas

1 vaso de yogur, 1 ramo de hierbas (p. ej. tomillo, perejil, eneldo, albahaca, menta), 1 diente de ajo, sal, pimienta.

Pelar el diente de ajo y cortarlo en dados finos. Lavar las hierbas y secarlas, picarlas finamente. Mezclar revolviendo el ajo y las hierbas con el yogur, sazonar con sal y pimienta.

INGREDIENTES DE LA COCINA ASIÁTICA

Salsa de soja: es producida de semillas de soja fermentadas. La salsa de soja clara tiene gusto suave, la oscura es más salada y en la mayoría de los casos de color azucarado. Una variante indonesa es la muy dulce Ketjap manis.

Agar-Agar: agente natural de gelatinizar de algas marinas (puede ser reemplazada por gelatina).

Brotes tiernos de bambú: brotes jóvenes del bambú.

Pasta de judías: como pasta amarilla suavemente salada, pastas blancas, rojas o negras son más saladas. La pasta roja de judías también existe como variante dulce para postres.

Salsa de chile: salsa picante de chile, vinagre, sal y ciruelas.

Polvo de cinco especias: condimento picante de pimienta negra, anís estrellado, semillas de hinojo, clavo, canela.

Glutamato: un polvo de proteína vegetal, reforzador del sabor.

Jengibre: pelar las raíces frescas y cortarlas finamente, picantemente sabroso.

Fideos: Fideos de trigo o de huevo de la cocina asiática están precocinados. Fideos instantáneos existen desde muy finos hasta del ancho de una mano. Antes de ser asados, los fideos deben ser hervidos brevemente (aprox. 2 min).

Fideos chinos: generalmente son fideos transparentes de almidón de judías de mungo, de tapioca y de soja. Jamás hervirlos sino sólo escaldar y dejarlos reposar hasta que estén blandos (aprox. 10 min.), a continuación dejar gotear y cortarlos con una tijera.

Fideos de arroz: producidos de harina de arroz y agua, preparación como los fideos chinos.

Arroz tipo Basmati: clase noble, despide un excelente aroma al ser hervido. Arroz de grano largo: se hincha de modo granulado y suelto y sigue estando "al diente".

Arroz de Siam: (arroz pegajoso) después de ser hervido los granos se pegan entre sí. Ideal si se come con palillos.

Arroz silvestre: no se trata de arroz sino del grano de semilla de un tipo norteamericano de pasto. Es negro y adecuado para mezclar con los tipos mencionados anteriormente. El arroz silvestre tiene un gusto pronunciado a nuez.

Hongos: Colmenillas: hongos negros, por lo general secos, poner en remojo durante la noche.
Hongos Tonga: marrón oscuro, por lo general secos, antes del uso poner en remojo aproximadamente 10 min. en agua caliente.

Setas de paja: claras, se venden en latas.

Queso de Tofu/Judías de soja: Producto de leche de soja parecido a requesón, fermentado.

Vino: En Asia el vino es producido por lo general a partir de arroz o de mijo. El vino de arroz también se puede reemplazar por jerez seco.

Los ingredientes mencionados y muchos otros para la cocina asiática se encuentran en las secciones especializadas de supermercados, centros de compras y grandes almacenes bien surtidos o en negocios asiáticos.

En las librerías usted encontrará otros libros de cocina con el tema fondue y cocina asiática.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este símbolo advierte que este producto no puede ser eliminado con la basura doméstica dentro de la UE. Le rogamos que elimine este producto de forma responsable para evitar posibles daños en el medio ambiente o en la salud de las personas debidos a una eliminación no controlada de la basura y para contribuir al reciclaje sostenible de las materias primas.
A la hora de devolver el producto al final de su vida útil, utilice el sistema local de recuperación o diríjase al punto de venta donde lo adquirió. En él podrán hacerse cargo de su eliminación de una forma respetuosa con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48746

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1350 W+600 W, 230 V~ ,50 Hz
Rozměry:	Cca 32,5 x 41,5 x 22,0 cm
Přívod:	Cca 150 cm
Hmotnost:	Cca 3,6 kg
Vybavení:	Onímatelná grilovací deska, funkce fondue a grilování spínány odděleně, 2-stupňový spínač pro funkci fondue, skleněná poklice, fondue hrnec z nerezové oceli
Příslušenství:	6 barvami označené vidličky na fondue, 6 košíků na fondue, návod k obsluze

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. **Následující pokyny si přečtěte a uložte.**
2. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
3. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Uchovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
7. V žádném případě přístroj nebo jeho přívod neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.
8. Topná základna a její přívod nesmí být čištěny v myčce.
9. Topná základna se nesmí dostat do kontaktu s vodou nebo jinými tekutinami.

10. Pokud by k tomu přesto došlo, musí být před novým použitím všechny díly zcela suché.
11. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
    - pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
    - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.
12. Nikdy se přístroje popř. jeho přívodu nedotýkejte mokrýma rukama.
13. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavte na horké povrchy, kovový podnos nebo mokrý podklad. Přístroj ani přívodní kabel nesmí být používány v blízkosti plamenů.
14. Asia Fondue vždy používejte na volném, rovném a tepelně odolném podkladu.
15. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.
16. Když používáte prodlužovací kabel, zkontrolujte, zda je v pořádku a dimenzovaný na příslušný výkon, protože jinak může dojít k jeho přehřátí.
17. Přívod a případný prodlužovací kabel musí být položeny tak, aby bylo vyloučeno zatažení za ně nebo zakopnutí.
18. Používejte Asia Fondue pouze ve vnitřních prostorech.
19. Kvůli přehřátí přístroje nikdy grilovací desku během provozu nezakrývejte hliníkovou fólií nebo jinými materiály.
20. Případně chraňte stůl, abyste zabránili poškození odstřikujícím tukem nebo tekutinou.
21. Fondue je vhodné pouze pro vývary nebo vodu, nepoužívejte tuky ani oleje!
22. Povrch přístroje se v provozu velmi zahřívá. Nedotýkejte se horkých povrchů.
23. Nedotýkejte se grilovací desky, dokud je ještě horká - nebezpečí popálení!
24. Proto přístroj, dokud je ještě horký, berte pouze za držadla. Používejte přitom kuchyňské chňapky, abyste předešli popálení.
25. Dokud je přístroj v provozu, neposunujte jej, abyste předešli zraněním.
26. Na topnou základnu se smí pouze pokládat dodaný hrnec a grilovací deska, nikdy ji nepoužívejte pro jiné účely.
27. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek, aby se předešlo poškození.
28. Nikdy hrnec nepoužívejte na jiných přístrojích,

sporáku ap., abyste předešli poškození.
29. Po použití i před čištěním vyndejte síťovou zástrčku ze zásuvky. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen do sítě.
30. Po každém použití přístroj vyčistěte (viz kapitola Čištění a péče).
31. Pravidelně kontrolujte přístroj, zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete prosím přístroj nebo přívodní vedení na kontrolu a opravu do našeho servisu. Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.
32. Přístroj a přívodní kabel nesmí být ponořovány do vody nebo jiné tekutiny ani čištěny v myčce.
33. Otřete základnu vlhkou utěrkou s trochou saponátu. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
34. Všechny ostatní části vyčistěte ve vodě, do které přidáte trochu saponátu.
35. Hrnec, poklici, vidličky a košíky na fondue můžete také čistit v myčce.
36. Před opětným použitím přístroje musí být zcela suchý.
37. Zcela usušený přístroj Asia Fondue uložte na suché a bezpečné místo, aby byl chráněn před prachem, nárazy, horkem a vlhkem.
38. Nedotýkejte se grilovací desky, dokud je ještě horká - nebezpečí popálení!
39. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
40. Pro čištění grilovací desky použijte nejlépe teplou vodu, do které přidáte trochu saponátu. Grilovací desku ale můžete také čistit v myčce.

POZOR:
Přístroj je během provozu velmi horký!

V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechny části balení a případné transportní pojistky.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny uvedené části příslušenství dodány.
3. Připevněte držadlo dodanými šrouby ke skleněné poklici. K tomu na šroub nasaďte podložku. Nyní držadlo a kroužek umístěte na poklici a spodní stranu držadla utáhněte šroubem.
4. Všechny díly vyčistěte vlhkou utěrkou, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.
5. Nyní připojte přívod.
6. Zkontrolujte, zda jsou všechny části správně sestaveny a přístroj stojí stabilně.
7. Připojte přístroj pomocí přívodního kabelu do sítě (230 V~, 50 Hz).

OBSLUHA - FUNKCE FONDUE

1. Postavte topnou základnu na vhodnou, rovnou plochu.
2. Naplňte hrnec minimálně 1,5 litrem vývaru. Dbejte na to, abyste vývaru nedali příliš, aby nepřekypěl. Do hrnce můžete dát maximálně 2 l vývaru.

Pro fondue nepoužívejte tuk ani olej. Přístroj je určen výhradně pro „asijské“ fondue s vývarem.

3. Postavte hrnec na základnu.
4. Postavte grilovací desku na topnou základnu. I když nechcete využít funkci grilu, musí být grilovací deska položena, aby byla topná základna chráněna před odstřikující tekutinou.
5. Připojte přívod k přístroji.
6. Připojte přístroj pomocí přívodního kabelu do sítě (střídavý proud, 230 V~, 50 Hz).
7. Kontrolka svítí rudý a zůstane rozsvícena tak dlouho, dokud přístroj opět neodpojíte od sítě.
8. Pomocí spínačů zvolte požadovanou funkci: „Fondue“, abyste přístroj využili jako fondue
   - Stupeň I pro udržování teploty
   - Stupeň II pro ohřev vývaru
   - Stupeň 0 pro vypnutí funkce fondue
9. Ohřívejte vývar cca 20 minut. Když jste vývar právě připravili na sporáku a je ještě horký, tato doba se příslušně zkrátí.
10. Během této doby si připravte potřebné přísady. Doporučujeme cca 200 až 250 g masa nebo ryb na osobu. Aby bylo možné krájení na velmi tenké plátky, dejte maso 2 až 3 hodiny předem do mrazáku.
11. Během ohřívání vývaru můžete poklici nechat na přístroji, pokud nepoužíváte grilovací funkci. Při přípravě fondue však poklice nesmí být pokládána na přístroj.

12. Tekutina se nemá prudce vařit, nýbrž jen lehce probublávat. Proto případně přepněte spínač na stupeň I.
13. S vidličkami na fondue můžete nyní požadované přísady ponořit do tekutiny.
14. Kousky masa připravujte cca 3 až 4 minuty. Rovněž můžete ve vývaru připravovat pevné rybí maso, krevety, wan-tan nebo zeleninu (čínské zelí, brokolici, mrkev atd.) Pevné druhy zeleniny jako mrkev musí být případně předem krátce povařeny, aby se ve vývaru rychleji připravily.
15. Případně můžete přísady vložit do vývaru a po určité době je vylovit pomocí košíků na fondue.
16. Může se stát, že z nich bude kapat tekutina. Proto případně chraňte stůl, abyste zabránili poškození kapající tekutinou.
17. Když chcete přípravu fondue ukončit, nastavte spínač fondue na „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
18. Potom vytáhněte přívod z přístroje a nechte přístroj vychladnout.

Přístroj je během provozu a po něm velmi horký – nebezpečí popálení!

OBSLUHA - FUNKCE GRILOVÁNÍ

1. Postavte topnou základnu na vhodnou, rovnou plochu.
2. Sundejte poklici přístroje.
3. Grilovací desku mírně potřete běžným, teplotně odolným olejem (např. slunečnicový olej).
4. Postavte hrnec na topnou základnu.
5. Postavte grilovací desku na topnou základnu.
6. Připojte přívod k přístroji.
7. Připojte přístroj pomocí přívodního kabelu do sítě (střídavý proud, 230 V~, 50 Hz).
8. Kontrolka svítí rudý a zůstane rozsvícena tak dlouho, dokud přístroj opět neodpojíte od sítě.
9. Pomocí spínačů zvolte požadovanou funkci: „Grill“ pro funkci grilování
   - Stupeň I pro ohřátí grilovací desky
   - Stupeň 0 pro vypnutí funkce grilování
10. Nechte grilovací desku předehřívat cca 5 minut, abyste dosáhli optimálního výsledku grilování.
11. Když je dosažena požadovaná teplota, můžete začít s grilováním.
12. Dbejte na to, abyste pro míchání a otáčení na grilovací desce používali pouze dřevěné nebo plastové příbory. Nepoužívejte žádné lžíce, nože nebo vidličky z kovu. Ty by mohly grilovací desku poškrábat.
13. Pro dosažení optimálního výsledku grilování pravidelně obracejte grilované potraviny.
14. Důležité: Při používání funkce grilování nezakrývejte přístroj poklicí!
15. Mražené potraviny by měly před grilováním zcela roztát.
16. Kvůli přehřátí přístroje nikdy grilovací desku zcela nezakrývejte hliníkovou fólií nebo jinými materiály. Můžete však na grilovací desce připravovat pokrmy zabalené v hliníkové fólii, např. brambory.
17. Může se stát, že při grilování skapává tuk. Proto případně chraňte stůl, abyste zabránili poškození kapajícím tukem.
18. Když chcete grilování ukončit, nastavte spínač grilu na „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
19. Potom vytáhněte přívod z přístroje a nechte přístroj vychladnout.

Přístroj je během provozu a po něm velmi horký – nebezpečí popálení!

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Čištění přístroje

Před čištěním přístroje jej nechte vychladnout. Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.

1. Přístroj a přívodní kabel nesmí být ponořovány do vody nebo jiné tekutiny ani čištěny v myčce.
2. Otřete základnu vlhkou utěrkou s trochou saponátu. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
3. Všechny ostatní části vyčistěte ve vodě, do které přidáte trochu saponátu.
4. Hrnec, poklici, vidličky a košíky na fondue můžete také čistit v myčce.
5. Před opětným použitím přístroje musí být zcela suchý.
6. Zcela usušený přístroj Asia Fondue uložte na suché a bezpečné místo, aby byl chráněn před prachem, nárazy, horkem a vlhkem.

Čištění grilovací desky

Nedotýkejte se grilovací desky, dokud je ještě horká - nebezpečí popálení!

Před čištěním přístroje jej nechte vychladnout. Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.

Nejprve vytáhněte přívod ze zásuvky na přístroji. Odstranit konektor z lůžka pouze drží konektor, nikoli spotřebič ani dodávky míchy.

1. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
2. Pro čištění grilovací desky použijte nejlépe teplou vodu, do které přidáte trochu saponátu. Grilovací desku ale můžete také čistit v myčce.

RECEPTY NA FONDUE

Asijský slepičí vývar

Pro 4-6 osob

1 slepice na polévku, cca 2,5 kg, 1 svazek polévkové zeleniny, 50 g zázvoru, 5 až 6 snítek citrónové trávy, 1 cibule, bobkové listy, kuličky bílého pepře, sůl, cca 150 ml rýžového vína, zelený koriandr

Slepici opláchněte studenou vodou a ponořte do hrnce s cca 5 l vody. Nechte vařit, občas lžící seberte pěnu.

Polévkovou zeleninu očistěte a nakrájejte na kousky, zázvor oloupejte a nakrájejte na kostičky. Citrónovou trávu rovněž omyjte a nakrájejte na kousky. Cibuli oloupejte, rozkrojte na poloviny a nakrájejte na plátky. Trochu koriandru, citrónové trávy a bobkového listu dejte stranou, zbytek společně s kořením, cibulí a rýžovým vínem dejte do hrnce a nechte ještě jednou krátce povařit. Sundejte hrnec ze sporáku a postavte jej na noc do chladna.

Další den vyjměte slepici z vývaru, vývar přeceďte a dejte do hrnce fondue. Přidejte zbylou citrónovou trávu, koriandr a 1 až 2 bobkové listy a nechte povařit. Pokud by se vývar během přípravy fondue příliš vyvařil, můžete přidat trochu horké vody.

Čínské fondue

Pro 4-6 osob

Po 200 g hovězí svíčkové, vepřové panenky, kuřecích prsou, drůbežích jater, telecích ledvin, mořského jazyku, krabího masa (syrové, očištěné, popř. mražené) 125 g skleněných nudlí, 125 g listového špenátu, 125 g řapíkatého celeru, 125 g mrkve, cca 2 l slepičího vývaru, 4 polévkové lžíce sherry nebo bílého vína, 2 vejce

Maso, očištěné vnitřnosti a rybu nakrájejte na tenké plátky. Krabí maso nechte případně rozmrazit. Skleněné nudle namočte na 10 min. do teplé vody. Špenát omyjte, tvrdé stonky odstraňte. Mrkev a celer očistěte a rozkrájejte na kousky. Rozšlehejte vejce. Připravte si přísady v samostatných miskách. Slepičí vývar s sherry ohřejte v hrnci na fondue na nejvyšší stupeň. Jakmile je vývar horký, přepněte na nižší stupeň, aby jen mírně probublával. Maso, ryby, vnitřnosti a zeleninu povařte ve vývaru.
V případě potřeby trochu vývaru doplňte.
K tomu servírujte omáčky fondue, např. omáčku curry, koktejlovou omáčku nebo sladkokyselou čínskou omáčku. Na závěr do vývaru dejte namočené skleněné nudle, zbylou zeleninu a rozšlehaná vejce.

Japonské garnátové fondue

Pro 4-6 osob

800 g garnátů (vnitřnosti odstraňte, oloupejte a povařte), 1/8 l limetkové šťávy, 150 ml sojové omáčky, 5 hub Shiitake, 250 g tofu, 125 g listového špenátu, 150 g mrkve, 150 g žampiónů, 1 svazek mladého pórku, cca 1 l rybího vývaru ze sklenice

Garnáty pokapejte citrónovou šťávou a nechte 1 hodinu marinovat. Houby Shiitake namočte na 30 minut do horké vody, tofu rozkrájejte na kostky. Špenát omyjte, tvrdé stonky odstraňte. Mrkev oškrábejte a nakrájejte na kolečka, krátce povařte ve vodě. Pórek omyjte a rozkrájejte na cca 4 cm velké kousky. Žampióny otřete kuchyňskou utěrkou.
Slijte vodu z hub Shiitake a společně s připravenou zeleninou je přichystejte na desce. Rybí vývar společně s cca 1 l vody ohřejte v hrnci na fondue na topné základně na stupeň II, potom přepněte na stupeň I, aby vývar jen lehce probublával. Přidejte zeleninu a nechte vařit.
K tomu přidejte dipy a omáčky podle přání.

Rybí fondue

Pro 4-6 osob

Cca 1000 g pevnějších rybích filetů (např. losos), 4 garnáty (vnitřnosti odstraňte a oloupejte), 5 polévkových lžic citrónové šťávy, cca 1,5 až 2 l rybího vývaru, popř. pro dochucení bílé víno

Rybu opláchněte za studena, osušte kuchyňskou utěrkou a rozkrájejte na kostky. Rybí kostky a garnáty pokapejte citrónovou šťávou.
Vývar dejte do hrnce na fondue, podle chuti přidejte trochu bílého vína. Ohřejte na topné základně na stupeň II, potom přepněte na stupeň I, aby vývar jen lehce probublával. Rybí kostky a garnáty nechte vařit ve vývaru.
Jako přílohu podávejte rýži. K tomu se hodí např. citrónový dip.

Vegetariánské fondue

Pro 4-6 osob

Vývar: 5 jarních cibulek, 400 g mrkve, 400 g ředkviček (černých), 1 badyán, 1 lžička kuliček černého pepře, 5-10 g zázvoru (čerstvého), sůl, sojová omáčka
Přísady na fondue: 2 pórky, 500 g žampiónů nebo jiných hub podle chuti, 500 g listového špenátu, 500 g brokolice

Zeleninu na vývar očistěte a rozkrájejte na malé kousky. V hrnci uveďte do varu 1,5 l vody, přidejte zeleninu, badyán a pepř, nechte vařit

cca 2 hodiny. Vývar přeceďte a dochuťte sójovou omáčkou a solí.

Pórek očistěte, omyjte a nakrájejte na malá kolečka, žampióny otřete kuchyňskou utěrkou a rozkrojte na poloviny. Omyjte špenát. Brokolici krátce povařte ve vodě. Nalijte vývar do hrnce na fondue a ohřejte na topné základně na stupeň 2, potom přepněte na stupeň 1, aby jen lehce probublával. V případě potřeby trochu vývaru doplňte. Přidejte zeleninu a nechte vařit.
K tomu přidejte dipy a omáčky podle přání.

Vínové fondue
Pro 4-6 osob
500 g ryb podle přání, krůtí nebo kachní prsa, telecí svíčková; 500 g hub podle přání, 1 l polosuchého bílého vína, 1 l drůbežího vývaru

Maso rozkrájejte na plátky. Houby otřete kuchyňskou utěrkou a rozkrájejte na kousky. Nalijte víno s vývarem do hrnce na fondue a ohřejte na topné základně na stupeň II, potom přepněte na stupeň I, aby tekutina jen lehce probublávala. Přidejte maso a houby a nechte vařit.
Jako příloha se hodí bílá bageta a např. jogurtovo bylinkový dip nebo brusinkovo smetanový dip.

RECEPTY KOUSKY NA FONDUE

Garnátové kuličky
cca 25 kusů
30 garnátů, bez hlavy, vnitřnosti odstraňte a oloupejte, 1 polévková lžíce loupaného sezamu, 1 jarní cibulka, 1 polévková lžíce sezamového oleje, 1 lžička škrobové moučky, sůl, pepř, strouhaná citrónová kůra

Garnáty jemně rozsekejte, sezam nasucho orestujte na pánvi do zlatohněda. Jarní cibulku omyjte a rovněž nasekejte na jemno. Všechny přísady promíchejte a dochuťte kořením. Vypracujte kuličky. Postavte do chladna. Připravte fondue, vložte do vývaru a povařte cca 3 minuty.

Wan-tan
25 Wan-Tans
25 zmrazených listů wan-tan, 200 g vepřové panenky, 400 g zmrazeného listového špenátu, 100 g žampiónů, 20 g jarních cibulek, 1 červená feferonka, 1 polévková lžíce sezamového oleje, 1 polévková lžíce sojové omáčky, strouhaná kůra z jednoho citrónu nebo limetky, 1 vejce, 1 až 2 polévkové lžíce škrobové moučky, sůl, pepř, cayenský pepř

Listy wan-tan nechte rozmrazit. Maso nakrájejte na malé kostky a umelte, např. v mlýnku na maso UNOLD® 78131. Špenát jemně rozsekejte. Nohy hub odstraňte, klobouky rovněž jemně rozsekejte. Feferonku očistětet, rozpůlte, vyberte jadérka a nakrájejte na jemné kostičky, rovněž jarní cibulku nakrájejte na jemné kostičky. Na pánvi nechte rozpálit olej, špenát, houby, feferonku a cibuli poduste. Přidejte sójovou omáčku a nechte mírně povařit. Nechte vychladnout. Umleté maso promíchejte společně s vychladlou zeleninou, citrónovou kůrou, vejcem a škrobovou moučkou, silně dochuťte kořením.
Těstové listy Wan-Tan položte na pracovní plochu. Na okrajích potřete vodou. Hotovou náplň rozdělte na listy těsta. Z listů těsta udělejte trojúhelníky a přehněte okraje. Ve vývaru na fondue nechte vařit cca 5 minut.

RECEPTY NA GRILOVACÍ DESKU

Ostré kuřecí maso

200 g kuřecího masa, 3 polévkové lžíce sojové omáčky, na 2 špičky nože chilli pasty, ½ lžičky čerstvého, jemně nastrouhaného zázvoru, trochu oleje

Kuřecí filety krátce namrazte, nakrájejte na velmi tenké plátky (proti směru vláken), rozmíchejte se sojovou omáčkou, chilli pastou a zázvorem. Maso nechte marinovat a na 2 až 3 hodiny dejte do lednice. Grilovací desku jemně potřete olejem. Cca 10 min. grilujte a obracejte.
Tip: Nahraďte kuře vepřovou panenkou.

Garnátové špízy

4 garnáty, 4 šalotky, trochu oleje z římského kmínu, malé olejem potřené dřevěné špízy

Garnáty a šalotky napíchněte vždy na jeden špíz, potřete olejem z římského kmínu (nebo česnekovým olejem) a grilujte cca 8–10 min.

RECEPTY DIPY A OMÁČKY

Sladkokyselá omáčka

3 polévkové lžíce sezamového oleje, 1 cibule, 1 pórek, 1 stroužek česneku, 1 plátek čerstvého ananasu, 2 polévkové lžíce medu, 2 polévkové lžíce sojové omáčky, 4 polévkové lžíce octa, 30 ml rýžového vína, ¼ l rajčatového kečupu, sůl, pepř, cayenský pepř podle chuti

Cibuli jemně rozsekejte. Pórek a ananas rozkrájejte na kousky, stroužek česneku rozkrájejte na malé kostičky. V pánvi nechte rozpálit sezamový olej. Cibuli a pórek v něm nechte zesklovatět. Přidejte česnek a ananas.
Přidejte všechny zbylé přísady a dochuťte kořením.

Mangová omáčka

1 mango, 1 jablko, 1 lžička hořčice, šťáva z jednoho citrónu,1 lžička strouhaného křenu, 1 až 2 polévkové lžíce medu

Mango a jablko rozkrájejte na malé kostičky. Přidejte citrónovou šťávu, křen, hořčici a med a udělejte pyré pomocí tyčového mixéru, např. ESGE-Zauberstab®.

Ostrá omáčka

Po 350 g bílé a červené cibule, 1 polévková lžíce sojového oleje, 3 polévkové lžíce rýžového octa, po 1 polévkové lžíci cukru, soli a cayenského pepře

Cibuli oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. V sezamovém oleji osmahněte cibuli lehce do hněda, míchejte. Přidejte cukr a nechte jej zkaramelizovat. Přelijte cca 150 ml vody a přibližně 15 až 20 minut připravujte na střední teplotu. Když cibule změkne, dochuťte omáčku rýžovým octem, solí a cayenským pepřem.

Citrónový dip

Cca 500 g smetanového jogurtu, šťáva a nastrouhaná kůra z jednoho chemicky neošetřeného citrónu, 3 polévkové lžíce olivového oleje, 2 až 3 stroužky česneku, 2 chilli papričky, 1 lžička mleté papriky, 2 až 3 polévkové lžíce cukru, sůl, pepř, případně meduňku na ozdobu

Smíchejte jogurt s citrónovou šťávou a kůrou, vmíchejte olivový olej. Oloupejte česnek a vylisujte jej nebo jemně rozsekejte. Rovněž

zamíchejte do jogurtu. Omyjte chilli papričky, rozpůlte je, odstraňte jádra a rovněž nasekejte na jemno. Přidejte k jogurtu a dochuťte paprikou, cukrem, solí a pepřem. Na přání vylepšete jemně nasekanou meduňkou.

Omáčka z burských oříšků

9 polévkových lžic másla z burských oříšků, 6 polévkových lžic sojové omáčky, 4 polévkové lžíce sezamového oleje, ¼ l zeleninového vývaru, 1 až 2 červené chilli papričky.

Vývar se sezamovým olejem a sojovou omáčkou uveďte do varu. Po lžících přimíchávejte máslo z burských oříšků. Nechte krátce povařit na menší stupeň. Omyjte chilli papričky, rozpůlte je, odstraňte jádra a nakrájejte na jemné kostičky. Přidejte do hrnce s omáčkou. V případě potřeby dokořeňte.

Jogurtovo bylinkový dip

1 kelímek jogurtu, 1 svazek bylinek (např. tymián, petrželka, kopr, bazalka, máta), 1 stroužek česneku, sůl, pepř

Stroužek česneku oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. Bylinky opláchněte, osušte a nasekejte na jemno. Česnek a bylinky přidejte k jogurtu, dochuťte solí a pepřem.

PŘÍSADY ASIJSKÉ KUCHYNĚ

Sojová omáčka: vyrábí se ze zkvašených sojových bobů. Světlá sojová omáčka chutná jemně, tmavá sojová omáčka je slanější a většinou zbarvená karamelizovaným cukrem. Indonézská varianta je velmi sladká Ketjap manis.

Agar-Agar: přírodní želírovací prostředek z mořských řas (může být nahrazen želatinou).

Bambusové výhonky: mladé výhonky bambusu.

Fazolová pasta: jako žlutá pasta jemně slaná, bílá, červená nebo černá pasta je slanější. Červená fazolová pasta existuje také jako sladká varianta pro dezerty.

Chilli omáčka: ostrá omáčka z chilli papriček, octa, soli a švestek.

Prášek pěti koření: ostré koření z černého pepře, badyánu, semen fenyklu, hřebíčku, skořice.

Glutamát: prášek z rostlinných bílkovin, zvýrazňovač chuti.

Zázvor: čerstvé odenky oloupané a jemně pokrájené, ostře kořeněné.

Nudle: pšeničné nebo vaječné nudle asijské kuchyně jsou předvařené. Instantní nudle jsou od vlasových až po velmi široké. Před pečením by měly být nudle krátce (cca 2 min.) povařeny.

Skleněné nudle: většinou jemné, průhledné nudle ze škrobu fazolí mungo, tapioka a sójových. Nikdy nevařte, nýbrž jen přelijte vařicí vodou nechte namočené, až změknou (cca 10 min.), potom nechte okapat a nůžkami nastříhejte.

Rýžové nudle: vyrobeny z rýžové mouky a vody, příprava jako skleněné nudle.

Rýže basmati: ušlechtilý druh, při vaření krásně voní. Dlouhozrnná rýže: při vaření se nelepí a není hrudkovatá.

Siamská rýže (lepivá rýže): po uvaření se zrníčka na sebe lepí. Ideální, když se jí hůlkami.

Divoká rýže: nejde o rýži, nýbrž o semena severoamerického druhu trávy. Je černá a hodí se k míchání s výše uvedenými druhy. Divoká rýže má výraznou ořechovou příchuť.

Smrž: černá houba, většinou sušená, nechte přes noc namočit.

Tongu: tmavohnědá, většinou sušená, před použitím namočte na cca 10 min. do teplé vody.

Kukmák sklepní: světlá houba, prodává se v konzervách.

Tofu/sýr ze sojových fazolí: tvarohu podobný produkt ze sojového mléka, zkvašený a fermentovaný.

Víno: Víno se v Asii většinou vyrábí z rýže nebo prosa. Rýžové víno lze také nahradit suchým sherry.

Uvedené a mnohé další přísady asijské kuchyně naleznete ve specializovaných odděleních dobrých supermarketů, nákupních středisek a obchodních domů nebo asijských prodejnách.
V prodejnách knih naleznete další kuchařky na téma fondue a asijské kuchyně.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Tento symbol upozorňuje na to, že tento výrobek nesmí být v rámci EU likvidován jako domácí odpad. Aby se předešlo možné újmě na životním prostředí nebo lidském zdraví nekontrolovanou likvidací odpadu a pro zajištění důsledné recyklace surovin likvidujte výrobek odpovědně.
Pro vrácení starého přístroje využijte místních sběren odpadu nebo se obraťte na prodejce, který výrobek prodal. Ten může výrobek převzít pro ekologickou likvidaci.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48746

DANE TECHNICZNE

Moc:	1350 W + 600 W, 230 V~, 50 Hz
Wymiary:	Ok. 32,5 x 41,5 x 22 cm
Przewód zasilający:	Ok. 150 cm
Ciężar:	Ok. 3,6 kg
Wyposażenie:	Zdejmowana płyta grillowa, funkcja fondue i grilla oddzielnie załączana, 2-stopniowy wyłącznik funkcji fondue, pokrywa szklana, garnek ze stali nierdzewnej do fondue
Akcesoria:	6 kolorowych widelców do fondue, 6 misek do fondue, instrukcja obsługi

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. **Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.**
2. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
3. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
4. Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
7. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.

8. Podstawy grzejnej ani przewodu nie wolno czyścić w zmywarce.
9. Podstawa grzejna nie może stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
10. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
11. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na mokrych powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
12. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
13. Fondue azjatyckie używać zawsze na wolnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
15. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy n. p. małe dzieci pociągną za niego.
16. Jeśli używa się przewodu przedłużającego, sprawdzić, czy jest nieuszkodzony i nadaje się na odpowiednią moc, gdyż w przeciwnym wypadku może nastąpić przegrzanie urządzenia.
17. Przewód zasilający i ewentualnie przewód przedłużający muszą być tak ułożone, aby zapobiec pociągnięciu lub potknięciu się o nie.
18. Fondue azjatyckie używać wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
19. Podczas pracy nie przykrywać płyty całkowicie folią lub innymi materiałami, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
20. W razie potrzeby zabezpieczyć stół, aby uniknąć uszkodzeń przez rozpryski tłuszczu lub cieczy.
21. Fondue nadaje się wyłącznie do rosołu lub wody, nie używać tłuszczu ani oleju!
22. Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące z zewnątrz - niebezpieczeństwo oparzenia!
23. Nie dotykać płyty, gdy jest gorąca - niebezpieczeństwo oparzenia!
24. Gorące urządzenie chwytać tylko za uchwyty. Używać łapek do garnków, aby uniknąć oparzeń.

25. Nie przesuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
26. Na podstawie grzejnej wolno postawić tylko dostarczony garnek i dostarczoną płytę grillową, nigdy nie używać jej do innych celów.
27. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
28. Garnka nie używać nigdy na innych urządzeniach, kuchence lub podobnych, aby uniknąć uszkodzeń.
29. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
30. Po każdym użyciu czyścić urządzenie.
31. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub przewód do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
32. Urządzenie i przewód nie mogą być zanurzone w wodzie lub w innym płynie ani wkładane do zmywarki do naczyń.
33. Wytrzeć podstawę wilgotną ściereczką zwilżoną płynem do zmywania naczyń. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
34. Wszystkie inne części umyć wodą z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń.
35. Garnek, pokrywę, widelce do fondue i miseczki do fondue można w razie potrzeby umyć w zmywarce do naczyń.
36. Urządzenie musi być całkowicie suche zanim można je będzie ponownie użyć.
37. Całkowicie suche Fondue azjatyckie przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, aby ochronić go przez zabrudzeniem, uderzeniem, ciepłem i wilgocią.
38. Nie dotykać płyty, gdy jest gorąca - niebezpieczeństwo oparzenia!
39. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenia.

40. Do czyszczenia płyty grillowej używać najlepiej ciepłej wody z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń. Płytę grillową można również czyścić w zmywarce.

OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.
Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie podane części.
3. Uchwyt pokrywy przymocować dostarczoną śrubą do szklanej pokrywy. Na śrubę nałożyć podkładkę. Ustawić uchwyt i pierścień na pokrywie i od spodu pokrywy przykręcić uchwyt śrubą.
4. Oczyścić wszystkie części wilgotną ścierką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“.
5. Podłączyć teraz przewód zasilający.
6. Sprawdzić, czy wszystkie części są właściwie zmontowane i urządzenie stoi stabilnie.
7. Podłączyć urządzenie przewodem do sieci zasilającej (230 V~, 50 Hz).

OBSŁUGA - FUNKCJA FONDUE

1. Postawić podstawę grzejną na odpowiedniej, płaskiej powierzchni.
2. Napełnić garnek rosołem w ilości przynajmniej 1,5 litra. Zwrócić uwagę na to, aby nie nalewać zbyt dużo rosołu, gdyż nie może on wykipieć. Do garnka wolno wlać maksymalnie 2 litry rosołu.

Do fondue nie używać tłuszczu ani oleju. Urządzenie nadaje się wyłącznie do „azjatyckiego“ fondue z rosołem.

3. Postawić garnek na podstawie.
4. Położyć płytę grillową na podstawie grzejnej. Nawet gdy nie chce się używać funkcji grillowania, płyta grillowa musi być nałożona, aby ochronić płytę grzejną przed rozpryskami cieczy.
5. Podłączyć przewód zasilający do urządzenia.
6. Podłączyć urządzenie przewodem do sieci zasilającej (prąd zmienny, 230 V~, 50 Hz).
7. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono i będzie świecić się dopóki nie odłączy się urządzenia od sieci prądowej.
8. Przełącznikiem wybrać pożądaną funkcję.
9. „Fondue“, aby urządzenie używać do fondue.
   - Stopień I dla utrzymania ciepła.
   - Stopień II dla podgrzewania rosołu
10. Stopień 0 dla wyłączenia funkcji fondue
11. Podgrzewać rosół przez około 20 minut. Gdy rosół przygotowywany był na kuchence i jeszcze jest gorący, czas ten odpowiednio zmniejszyć.
12. W międzyczasie przygotować potrzebne dodatki. Zalecamy ok. 200 do 250 g mięsa lub ryby na osobę. Aby lepiej pociąć na bardzo cienkie plasterki, włożyć przedtem mięso na 2 do 3 godzin do zamrażarki.
13. Podczas podgrzewania rosołu można pozostawić pokrywę na urządzeniu, gdy nie używa się funkcji grillowania. Jednak podczas przygotowywania fondue pokrywa nie powinna pozostać na urządzeniu.
14. Rosół nie może mocno wrzeć, ale tylko lekko gotować się. W razie potrzeby przełącznik ustawić na stopień I.
15. Teraz przy pomocy widelców do fondue można zanurzyć pożądane składniki w płynie.
16. Kawałki mięsa gotować około 3 do 4 minut. W rosole można również gotować jędrną rybę, krewetki (shrimps), wonton lub warzywa (kapustę pekińską brokuły, marchew itd.). Twarde gatunki warzyw, jak marchew muszą być ewentualnie najpierw krótko blanszowane, aby szybciej zmiękły w rosole.
17. Alternatywnie można dodać składniki do rosołu i po pewnym czasie wyłowić je miseczkami z rosołu.
18. Może się zdarzyć, że płyn skapnie. Dlatego zabezpieczyć ewentualnie stół, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni przez kapiący płyn.
19. Gdy chce się zakończyć fondue, przełączyć przełącznik fondue na „O“ i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
20. Następnie wyjąć wtyczkę z urządzenia i odczekać, aż urządzenie ochłodzi się.

OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

OBSŁUGA – FUNKCJA GRILLOWANIA

1. Postawić podstawę grzejną na odpowiedniej, płaskiej powierzchni.
2. Otworzyć pokrywę urządzenia.
3. Lekko naoleić płytę grillową przy pomocy oleju dostępnego w handlu i odpornego na wysokie temperatury (np. oleju słonecznikowego).
4. Postawić garnek na podstawie grzejnej.
5. Położyć płytę grillową na podstawie grzejnej.
6. Podłączyć przewód zasilający do urządzenia.
7. Podłączyć urządzenie przewodem do sieci zasilającej (prąd zmienny, 230 V~, 50 Hz).

8. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono i będzie świecić się dopóki nie odłączy się urządzenia od sieci prądowej.
9. Przełącznikiem wybrać pożądaną funkcję.
10. „Grill“, aby użyć funkcji grillowania
    - Stopień I do podgrzania płyty grillowej.
    - Stopień 0 do wyłączenia funkcji grillowania
11. Nagrzać płytę grillową przez około 5 minut, aby osiągnąć optymalny wynik grillowania.
12. Po osiągnięciu wymaganej temperatury można rozpocząć grillowanie.
13. Zwrócić uwagę na to, aby do mieszania i odwracania na płycie grillowej używać tylko łopatek drewnianych lub z tworzywa sztucznego. Nie używać metalowych łyżek, noży lub widelców. Mogą one porysować płytę grillową.
14. Aby uzyskać optymalny wynik grillowania regularnie obracać grillowany produkt.
15. Ważne: gdy używa się funkcji grillowania nie przykrywać urządzenia pokrywą!
16. Zamrożone produkty przed grillowaniem całkowicie rozmrozić.
17. Nie przykrywać płyty całkowicie folią lub innymi przedmiotami, aby uniknąć przegrzania urządzenia. Tym niemniej produkty, jak na przykład ziemniaki zawinięte w folię aluminiową można przygotować na płycie grillowej.
18. Może się zdarzyć, że podczas grillowania tłuszcz skapnie. Dlatego zabezpieczyć ewentualnie stół, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni przez kapiący tłuszcz.
19. Gdy chce się zakończyć grillowanie przełączyć przełącznik grillowania na „O“ i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
20. Następnie odłączyć przewód od urządzenia i odczekać, aż urządzenie ochłodzi się.

OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia

Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.
Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

1. Urządzenie i przewód nie mogą być zanurzone w wodzie lub w innym płynie ani wkładane do zmywarki do naczyń.
2. Wytrzeć podstawę wilgotną ściereczką zwilżoną płynem do zmywania naczyń. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
3. Wszystkie inne części umyć wodą z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń.
4. Garnek, pokrywę, widelce do fondue i miseczki do fondue można w razie potrzeby umyć w zmywarce do naczyń.
5. Urządzenie musi być całkowicie suche zanim można je będzie ponownie użyć.
6. Całkowicie suche Fondue azjatyckie przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, aby ochronić go przez zabrudzeniem, uderzeniem, ciepłem i wilgocią.

Czyszczenie płyty grillowej

Nie dotykać płyty, gdy jest gorąca - niebezpieczeństwo oparzenia!
Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.
Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
Wyjąć przewód z puszki urządzenia.

1. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenia.
2. Do czyszczenia płyty grillowej używać najlepiej ciepłej wody z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń. Płytę grillową można również czyścić w zmywarce.

PRZEPISY NA FONDUE

Fondue chińskie

Dla 4 do 6 osób

Po 200 g filetu wołowego, filetu wieprzowego, filetu z kurczaka, wątróbki drobiowej, nerek cielęcych, filetu z soli, krabów homarowych (surowych, mytych, ewentualnie zamrożonych) 125 g makaronu ryżowego, 125 g liści szpinaku, 125 g selera naciowego, 125 g marchwi, ok. 2 l rosołu z kury, 4 łyżki wytrawnego sherry lub białego wina, 2 jaja

Mięso, wymyte wnętrzności i rybę pociąć na cienkie plastry. Kraby ewentualnie rozmrozić. Makaron ryżowy namoczyć przez ok. 10 min. w ciepłej wodzie. Wymyć szpinak, usunąć twarde ogonki. Marchew i selery oczyścić i pociąć na plastry. Jaja rozbełtać. Składniki przygotować w oddzielnych miskach. Rosół z kury z sherry podgrzać na najwyższym stopniu na fondue. Gdy rosół będzie gorący, przełączyć na mniejszy stopień tak, aby rosół gotował się tylko słabo. Mięso, rybę, wnętrzności i warzywa gotować w rosole. Podczas gotowania dolać trochę rosołu w razie potrzeby. Podawać wraz z sosami do fondue, np. sosem curry lub sosem koktajlowym lub ze słodko-kwaśnym sosem chińskim. Na koniec dodać do rosołu zmiękczony makaron ryżowy, pozostałe warzywa i rozbełtane jajka.

Azjatycki rosół z kury

Dla 4 do 6 osób

1 kura na zupę, ok. 2,5 kg, 1 pęczek zieleniny do zupy, 50 g imbiru, 5 do 6 lasek trawy cytrynowej, 1 cebula, liście laurowe, białe ziarnka pieprzu, ok. 150 ml wina ryżowego, zielona kolendra, sól,

Kurę wypłukać zimną wodą i w dużym garnku zalać ok. 5 l wody. Zagotować, zbierać pianę łyżką do piany.

Zieleninę do zupy wymyć i pociąć na kawałki, imbir obrać i kostkować. Trawę cytrynową również wymyć i pociąć na kawałki. Obrać cebulę i pociąć na połówki pierścieni. Odłożyć trochę zielonej kolendry, trawy cytrynowej i liści laurowych, resztę wraz z przyprawami, cebulą i winem ryżowym dodać do garnka i krótko zagotować. Garnek zdjąć z kuchenki i pozostawić na noc do ochłodzenia.

Następnego dnia wyjąć kurę z rosołu, rosół przelać przez sito i wlać do garnka do fondue. Dodać pozostałą trawę cytrynową, zieloną kolendrę i 1 do 2 liści laurowych i zagotować. Jeśli podczas przygotowywania fondue rosół gotuje się zbyt mocno, można dolać trochę gorącej wody.

PRZEPISY NA WKŁADKI DO FONDUE

Kuleczki z krewetek

Na około 25 sztuk

30 krewetek, bez głowy, z usuniętymi jelitami i skorupami, 1 łyżka poszalowanego sezamu, 1 cebula wiosenna, 1 łyżka oleju sezamowego, 1 łyżeczka skrobi jadalnej, sól, pieprz, starta skórka z jednej cytryny

Krewetki drobno posiekać, sezam bez dodatku tłuszczu uprażyć na patelni na kolor złoto-

brązowy. Cebulę wiosenną wymyć i również drobno posiekać. Wymieszać wszystkie składniki i doprawić do smaku przyprawami. Uformować kulki. Odstawić aż ochłodzą się. Przygotować fondue i dodać do rosołu. Czas gotowania około 3 minuty.

PRZEPISY NA PŁYTĘ GRILLOWĄ

Mięso kurczaków na ostro

200 g mięsa z kurczaka, 3 łyżki sosu sojowego, 2 szczypty pasty chilli, ½ łyżeczki świeżego, drobno posiekanego imbiru, trochę oleju

Filet z kurczaka lekko zamrozić, pociąć na cienkie plastry nożem uniwersalnym (przeciwnie do włókien mięsa), wymieszać z sosem sojowym z chilli i imbirem. Mięso marynować i odstawić przykryte do lodówki na 2-3 godziny. Płytę grillową lekko naoleić. Grillować ok. 10 minut odwracając.

RECEPTY DIPY A OMÁČKY

Sladkokyselá omáčka

3 polévkové lžíce sezamového oleje, 1 cibule, 1 pórek, 1 stroužek česneku, 1 plátek čerstvého ananasu, 2 polévkové lžíce medu, 2 polévkové lžíce sojové omáčky, 4 polévkové lžíce octa, 30 ml rýžového vína, ¼ l rajčatového kečupu, sůl, pepř, cayenský pepř podle chuti

Cibuli jemně rozsekejte. Pórek a ananas rozkrájejte na kousky, stroužek česneku rozkrájejte na malé kostičky. V pánvi nechte rozpálit sezamový olej. Cibuli a pórek v něm nechte zesklovatět. Přidejte česnek a ananas.
Přidejte všechny zbylé přísady a dochuťte kořením. Porada: Kurczaka zastąpić polędwiczką wieprzową.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Ten symbol informuje o tym, że tego produktu nie wolno na terenie Unii Europejskiej wyrzucić do zwykłych śmieci i odpadów z gospodarstw domowych. Aby uniknąć zagrożenia dla środowiska naturalnego lub zdrowia ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów i aby zadbać o trwałe, powtórne wykorzystanie surowców, należy produkt usuwać w odpowiedzialny sposób.
Stare urządzenie można oddać do lokalnego, specjalnego punktu zbiórki odpadów lub do punktu sprzedaży detalicznej. Przyjmie on produkt w celu jego usunięcia w sposób przyjazny dla środowiska.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

INFORMATIONEN

This appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2004/108/EC and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC and its revisions.

This appliance complies with the RoHS Directive 2002/95/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG einschließlich Änderungen.

Dieses Gerät entspricht der RoHS Richtlinie 2002/95/EG über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen bei elektrischen und elektronischen Geräten.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

The warranty period for this product is 24 months

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

UNOLD®

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®